

Pots de crème au chocolat

Espuma de fromage blanc



Temps de cuisson 1h (+ préchauffage)
Temps de préparation 15 min
Quantités 4 personnes

Outils utilisés Cuisson basse température
siphon

Ingrédients

<i>crème</i> - crème épaisse	g	360
chocolat noir	g	115
sucre fin	g	50
extrait de vanille	mL	5
oeuf	pc	4
sel	pincée	1
<i>FB</i> - fromage blanc	g	50
crème liquide 40%	g	100
sucre glace	g	15
<i>crumble</i> - sucre fin	g	40
beurre	g	40
farine	g	40
noix	g	40

Procédé

crème - porter la crème à ébullition
verser sur le chocolat en petits morceaux, sucre, vanille et sel
mélanger jusqu'à homogénéité
ajouter les oeufs fouettés un à un au mélange au chocolat
répartir l'appareil à chocolat dans des pots de 120 mL environ
fermer délicatement les pots sans les serrer trop fort
placer les pots dans un bain
chauffer le bain à 80°C
une fois la température atteinte, cuire pendant 1h
retirer les pots du bain, et réserver (au moins 3h) à +4°C avant dégustation

fromage blanc - mélanger délicatement fromage blanc, crème, sucre glace
mettre en siphon, et gazer

crumble - réduire les noix en poudre
sabler beurre, farine, poudre, sucre
cruire au four sur un silpat à 180°C

dressage - à l'envoi, déposer le crumble sur la crème, puis recouvrir d'un peu d'espuma de fromage blanc

Note 1- placer les pots dès le début du chauffage évite le choc de température qui pourrait les casser

Note 2- les pots se conservent 1 semaine à +4°C