

Verrine chocolat fondant



En premier faire le fondant au chocolat

Ustensiles :

- Un saladier
- Un batteur
- Un moule à gâteau carré de préférence ou une plaque
- Un grand bol
- Une cuillère à soupe

Ingrédient :

- 200g de chocolat noir à cuire
- 40g de maïzena
- 100g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- ½ cc de bicarbonate de soude
- 4 œufs
- 100g de beurre doux
- 3 cuillères à soupe de crème

Tout d'abord faire chauffer le four à 180°C.

Casser le chocolat en morceaux et le mettre dans le bol et y ajouter trois cuillères à soupe de crème, le beurre.

Le faire fondre au four à micro-ondes entre une minute et deux mais attention l'enlever dès que le beurre et fondu et même si le chocolat ne semble pas l'être.

Le beurre et la crème étant fondus, en mélangeant avec la cuillère le chocolat va finir de fondre et on va obtenir une belle ganache brillante.

Et en plus elle va refroidir.

Mettre dans un saladier les œufs et les sucres jusqu'à obtenir un mélange blanc, très mousseux et monté.

Y verser la maïzena mélanger et enfin y verser le chocolat fondu.

Beurrer et fariner le moule et en enfourner pour 20mn.

Même si la pointe n'est pas sèche le sortir et le laisser refroidir.

La crème tiramisu vanille :

Ustensiles

- Des verrines
- Un batteur
- Deux saladiers
- Une spatule
- Un grand bol
- Un couteau fin
- Une planche à découper ou une assiette plate
- Une cuillère à café

Ingrédients :

- 250g de mascarpone
- 3œufs
- 60 de sucres

- 1 gousse de vanille
- 1 sachet de sucre vanillé
- 10cl de crème fraîche semi épaisse
- Une pincée de sel

Hyper important il faut des œufs très frais car ils ne vont pas être cuits.

Tout d'abord séparer les blancs des jaunes et réserver les blancs au frigo.

Battre les jaunes avec le sucre, jusqu'à obtenir un mélange hyper blanc et y incorporer le mascarpone et la crème fraîche et mélanger afin d'obtenir un mélange bien homogène.

Couper la gousse en deux et à l'aide du couteau, gratter les deux morceaux de la gousse afin de récupérer les grains que vous allez mettre dans la préparation avant de mélanger.

Battre les blancs en neige avec une pincée de sel, et dès qu'ils sont montés et fermes, vous allez pouvoir les incorporer au mélange précédent.

Il faut le faire en trois fois. La première vous en prélever une partie et vous mélanger par trop énergiquement mais afin de « détendre » la pâte.

Puis quand tout est bien homogène, vous ajouter la deuxième part de blanc avec votre spatule en prenant du dessous(fond du saladier) en remontant vers le haut afin de faire un mouvement circulaire mais de bas en haut.

Vous allez redescendre votre spatule vers le fond du saladier et vous recommencer jusqu'à l'amalgame complet des blancs et vous faites de même pour la dernière part de blancs.

Votre crème sera parsemée de grain de vanille et aura une belle texture légère et onctueuse et en plus sucrée mais pas trop.

Le montage :

Couper des morceaux de gâteau de la forme du fond des verrines et les déposer dedans.

A l'aide de la cuillère à café verser la crème dessus et laisser reposer sous film au moins une nuit pour la crème se tienne bien.