

Verrines Gourmandes chocolat au parfum de Bretagne

Ingrédients

- 15 g de chocolat carré café noir DBDC
- 1 CàS de crème de Salidou DBDC
- 20 cl de crème fraîche entière liquide mini 30% MG
- 2 palets Breton pur beurre DBDC
- 1 goutte d'arôme naturel pistache DBDC
- 5 cl de lait 1/2 écrémé 5 cl
- 10 g de sucre glace



Temps de préparation : 35 min

Faire chauffer le lait et ajouter la crème de Salidou. Remuer pour obtenir une consistance lisse. Mélanger les 10cl de crème et le sucre glace, mettre dans la cuve du siphon et percuter une cartouche. Réserver au frais.

Faire chauffer dans une casserole les 10 autres cl de crème fraîche. Hors du feu, faire fondre le chocolat dans la crème en fouettant vivement (c'est une ganache), ajouter l'arôme pistache. Dans les verrines, déposer à la poche à douille la crème de Salidou puis le palet breton émietté et la ganache à la poche à douille. Servir au dernier moment la chantilly sur la verrine. Servir aussitôt.

Trucs Astuces :

Prix par personne : 1.50

Accord mets / vins :