

Petit pot de chocolat noir, croquant de noisette, foam de beurre d'arachide

Recette pour 12 tapas

Description

Une onctueuse ganache recouverte de noisettes caramélisées et d'une mousse aux arachides.

L'astuce du chef

Attention de ne jamais mettre plus de deux cartouches de gaz dans le siphon. Bien s'assurer que le processus pour fermer la bouteille soit respecté. Laisser le siphon prêt à l'emploi, 4h dans le réfrigérateur avant de s'en servir, c'est l'idéal.

Ingrédients

Pour la crème de chocolat

- 400 Ml Crème 35%
- 1 Gousse(s) Vanille de madagascar
- 200 Ml Chocolat noir

Pour les noisettes caramélisées

- 325 Gr Noisettes
- 75 Gr Sucre glacé

Pour le foam

- 125 Ml Lait
- 125 Ml Crème 35%
- 75 Gr Beurre d'arachide
- 50 Gr Sucre
- 4 Unité(s) Jaune d'œuf

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Pour la crème de chocolat

Dans une casserole, chauffez la crème et la vanille. Passez à travers un chinois et versez sur le chocolat. Laissez fondre le chocolat quelques secondes puis brassez jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène. Versez dans les petits pots.

Pour les noisettes caramélisées

Dans une casserole, mélangez les noisettes avec une partie du sucre glace et ajoutez petit à petit le reste du sucre glace. Retirez quand vous aurez la coloration souhaitez. Étalez les noisettes pour les refroidir.

Pour le foam

Dans une casserole, chauffez le lait et la crème. Dans un autre bol, fouettez les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez le mélange liquide sur les oeufs. Remettez dans la casserole et cuire à feu doux en brassant jusqu'à ce que la crème nappe le dos d'une cuillère. Prenez

à la louche une partie de crème anglaise et délayez le beurre d'arachide. Remettre cette préparation dans le reste de la crème anglaise et mélangez bien. Passez au chinois et versez dans le siphon en ajoutant 2 cartouches de gaz. Réservez au réfrigérateur.

Pour le service

Écrasez les noisettes à l'aide d'une casserole ou d'une poêle. Mettez une fine couche de noix caramélisées sur la ganache et suivre avec le foam aux arachides. Servez immédiatement.

Bon appétit!