

RECETTE SAUTER 2022

TITRE : Chocolat liégeois gourmand !

TABLE ACCÈS DIRECT :

> Faire un dessert au chocolat surprenant uniquement à la plaque

Matériel :

Petit pot en verre ou verrines

Poche à douille

TEMPS DE PREPARATION : 20 min

TEMPS DE CUISSON : 10 min

NOMBRE DE PERSONNE : 4P/6P/8P

INGREDIENTS	Crème chocolat 40 cl Crème liquide 160 g Chocolat noir 4 Jaunes œufs 40 g Sucre 25 g Fécule	Crumble 60 g Crêpes dentelles 60 g Chocolat lait 50 g Praliné noisette 10 g Amandes hachées	Chantilly 20 cl Crème liquide 35% 20 g Sucre glace	
ETAPE 1	La crème chocolat : Faire chauffer la crème liquide. Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre, ajouter la fécule et verser la crème chaude sur la préparation. Recuire sur la plaque et à la première ébullition, verser sur le chocolat préalablement concassé. Couler dans les verrines et laisser refroidir.			
ETAPE 2	Le crumble : Dans une casserole, faire fondre le chocolat à basse puissance, ajouter le praliné, dès que le mélange est fondu, ajouter les crêpes concassées et les amandes préalablement torréfiées et hachées. Mettre sur la crème dans les verrines			
ETAPE 3	La crème chantilly : Monter la crème avec le sucre glace, lorsque c'est ferme, disposer en poche à douille et pocher sur la verrine.			
ASTUCES	On peut remplacer le chocolat noir par du chocolat au lait ou blanc. On peut parfumer la crème liquide avec un zeste d'agrumes ou une gousse de vanille.			