

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

VERRINES FRUITS DE LA PASSION-GANACHE MONTÉE IVOIRE

Pour 6 personnes - 6 verres 12cl - 3 fruits de la passion frais

150g pulpe passion - 35g sucre - 1-1/2 feuilles de gélatine - 1,5cl d'eau -

Tremper dans l'eau froide dans un bol la gélatine. Mélanger la pulpe décongelée, le sucre et l'eau. Chauffer le coulis. Essorer la gélatine, l'ajouter au coulis. Fouetter. Réserver. Laisser tiédir. Verser dans un entonnoir à piston. Remplir d'1/3 les verrines. Placer les verrines sur un plateau. Entreposer au réfrigérateur.

Ganache montée au chocolat ivoire (la veille) :

**75g crème liquide entière – 10g miel d'acacia – 140g chocolat ivoire – 225g crème liquide entière -
Chauffer les 75g de crème liquide avec le miel. Fondre au M.O. le chocolat ivoire par 30 sec. Verser la crème sur le chocolat en 3X en remuant à la maryse (spatule en silicone). Laisser tiédir, ajouter les 225g de crème liquide froide. Couvrir au contact de film alimentaire. Entreposer au réfrigérateur.**

Le lendemain, fouetter au robot muni du fouet jusqu'à « chantilly » ferme. Mettre dans poche munie d'une douille cannelée et remplir chaque verrine. Décorer d'une moitié de fruits de la passion frais.