

Crème brûlée au chocolat, ganache montée au chocolat Jivara et grué caramélisé

Recette pour 4 personnes

Crème brûlée au chocolat :

- 200g de lait demi-écrémé
- 200g de crème liquide
- 4 jaunes
- 80g de sucre
- 70g de chocolat Grand Caraque (55%)

La veille : blanchir les jaunes et le sucre, réserver au froid.

Le lendemain : hacher le chocolat. Porter le mélange lait/crème à ébullition, le verser sur le chocolat puis sur les jaunes et le sucre. Ecumer puis verser dans les ramequins à crème brûlée.

Cuire au four à 95°C jusqu'à ce que la crème brûlée soit légèrement tremblotante. Le temps de cuisson peut varier suivant la profondeur de votre ramequin. Compter entre 20 et 40 minutes.

Crème montée au chocolat Jivara:

- 70g de crème liquide 35%
- 15g glucose
- 90g chocolat Jivara
- 175g de crème liquide 35%

Hacher le chocolat au lait, ajouter le glucose. Faire bouillir 70g de crème et la verser sur le chocolat. A l'aide d'une spatule en bois mélanger le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Incorporer les 135g de crème liquide froide à la première préparation, conserver 24h avant utilisation. Monter la ganache comme une chantilly et réserver.

Grué caramélisé :

Dans une casserole, mettre 50g de sucre et 50g de grué, caramélisé tout en remuant continuellement jusqu'à la disparition de tout les cristaux de sucre. Ajouter une noix de beurre et débarrasser sur une surface froide. Conserver dans une boîte hermétique.

Finition et montage :

Faire une quenelle de ganache montée la poser sur la crème chocolat. Parsemer de grué caramélisé et finir par quelques copeaux de chocolat blanc.