

CHOCO' SPLIT

Recette calculée pour 12 personnes

Streuzel cacao

80 g sucre semoule	Mélanger la farine, la poudre d'amande, la poudre de cacao amer et le sucre semoule.
80 g farine	
80 g beurre	Ajouter le beurre froid en cubes et mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange parfaitement sablé.
40 g poudre amandes	
40 g de poudre de cacao amer	Continuer le mélange et stopper dès qu'il se forme des grains.
	Cuire sur plaque à 160°C pendant 15 minutes environ

Mousse Ivoire banane

100 g couverture Ivoire	Tremper la gélatine dans une importante quantité d'eau.
25 g lait entier	Porter à ébullition le lait et ajouter la gélatine essorée. Verser le lait chaud sur la couverture ivoire fondue afin d'obtenir une texture lisse, élastique et brillante,
180 g banane écrasée	
5 g gélatine	Ajouter progressivement la banane écrasée tout en conservant cette texture.
250 g crème liquide entière	Incorporer la crème fleurette montée mousseuse.

Crèmeux chocolat

125 g crème liquide entière	Réaliser une crème anglaise : Mélanger le sucre et les jaunes d'œufs.
125 g lait	Mélanger au lait et à la crème et cuire le tout à la nappe (82/84°C), passer au chinois.
3 jaunes d'œufs	
25 g sucre semoule	Verser en 3 fois sur la couverture fondue afin d'obtenir une texture lisse, brillante et élastique.
100 g couverture Guanaja 70%	

Banane caramélisée

2/3 bananes	Emincer les bananes en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur.
Q.S cassonade	Réaliser un caramel à sec avec la cassonade dans une poêle.
Q.S jus d'orange	Colorer les morceaux de bananes sur les deux faces. puis débarrasser dans un plat. Napper de jus d'orange. Terminer la cuisson au four à 200°C pendant environ 4 minutes

Montage

Disposer dans le fond des verrines quelques morceaux de streuzel cacao, couler de la mousse ivoire banane. Réserver au réfrigérateur avant et dresser à la poche le crèmeux chocolat

Terminer la verrine en déposant des tranches de bananes caramélisées.