

Dessert frais "double chocolat"



Dessert **Moyen**

Pour : 6 personnes

Préparation : 30 mn

Repos : 6 h

Cuisson : 15 mn

Un dessert bluffant qui joue avec les différents types de chocolat... Privilégiez le sorbet au chocolat noir (qui est plus léger) et ne servez qu'une petite verrine de crème au chocolat blanc (plus riche).

Recette proposée par : Armelle FERRE

Ingrédients

- pour le sorbet au chocolat noir :
 - 100 g de chocolat noir
 - 100 g de sucre
 - 40 g de cacao non sucré
 - 40 cl d'eau
- pour le ganache au chocolat blanc :
 - 100 g de chocolat blanc à pâtissier
 - 100 ml de crème fraîche

Préparation

- 1 Pour le sorbet au chocolat noir, portez à ébullition l'eau et le sucre dans une casserole. Incorporez-y le cacao et le chocolat grossièrement haché. Retirez du feu. Mélangez bien (éventuellement fouettez), puis laissez refroidir à température ambiante.
- 2 Réservez plusieurs heures au frais et faites prendre en sorbetière.
- 3 Réalisez alors la ganache au chocolat blanc. Pour cela, faites chauffer la crème dans une petite casserole. Concassez le chocolat.
- 4 À l'ébullition, ajoutez le chocolat blanc et retirez du feu. Laissez reposer 30 secondes, puis mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit totalement fondu. Laissez refroidir.
- 5 Une fois que la préparation est froide, battez la préparation avec un batteur électrique à fouets, de façon à aérer la crème.
- 6 Mettez éventuellement en poche à douille et disposez dans des verrines ou des ramequins (ou bien répartissez à la cuillère). Servez très frais.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

