

Entremet :



Le Calin griottine :

Mousse griottes

500	gr	purée griottes
15	gr	gélatine
50	gr	sucre glace
50	gr	alcool de griottine
500	gr	crème fouettée
QS		griottines

Crèmeux chocolat amer

300	gr	lait
120	gr	jaune d'oeufs
60	gr	sucre semoule
325	gr	couverture noire (extra bitter)
300	gr	crème fouettée
100	gr	grués (fèves de cacao)
QS		griottines



Procédé de fabrication

Mousse griottes

Fondre la gélatine dans l'alcool de griottes et ajouter à la purée.

Ajouter le sucre glace et laisser tirer au frigo.

Incorporer la crème fouettée en trois fois et les griottines, à la fin.

Crèmeux chocolat amer

Blanchir les jaunes et le sucre.

Incorporer au lait préalablement cuit à ébullition.

Cuire l'appareil à la rose (85°C).

Verser sur la couverture hachée.

Incorporer la crème fouettée en trois fois.

Ajouter les griottes et le grué, en fin de mélange.

Mouler dans des cercles.