

Crèmeux de chocolat noir au lait de coco et patate douce, riz soufflé |

Recette pour 4 personnes

Description

Ganache au chocolat noir sans gluten, sans lait et sans oeufs avec une garniture de croquante.

L'astuce du chef

Il est possible d'utiliser du chocolat sans produits laitiers afin de rendre cette recette végétarienne.

Ingrédients

Ganache

- 300 Gr Patates douces
- 100 Gr Chocolat noir
- 100 Ml Lait de coco
- 50 Gr Sucre

Riz soufflé

- 50 Gr Riz soufflé (rice crispies)
- 50 Gr Chocolat noir

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Temps de repos **60 mins**

Mousse

Épluchez les patates douces, lavez-les et coupez-les en morceaux. Faites les cuire à la vapeur ou dans de l'eau bouillante, puis veillez à bien les égoutter.

Coupez le chocolat en morceaux dans un saladier. Faites le fondre au bain-marie. Une fois fondu, ajoutez-y le lait de coco et le sucre. Mélangez.

Versez la patate douce au mélange chocolat. Mixez. La préparation doit être homogène.

Divisez le crèmeux dans vos verrines.

Riz soufflé

Faites fondre le chocolat sur un bain marie, puis mélangez-y les céréales.

Séparez le tout sur le dessus des verrines.

Bon appétit!