

Tartelette au chocolat et banane déstructurée, sauce au cacao noir.

Recette pour Tapas

Description

Tout en puissance. Crémeux chocolaté, avec crumble de chocolat cacao brut, compotée de bananes caramélisées. Sauce cacao noir

L'astuce du chef

Idéalement réalisez le crumble la veille, et laissez le sécher toute la nuit dehors, il gardera sa forme et son croustillant plus longtemps.

Ingrédients

Crumble de Chocolat cacao

- 115 Gr Beurre
- 95 Gr Sucre
- 115 Gr Poudre d'amande
- 100 Gr Farine
- 20 Gr Cacao en poudre

Ganache crémeuse

- 350 Ml Crème 35% à cuisson
- 200 Ml Chocolat noir
- 1 Gousse(s) Vanille de madagascar

Compotée de banane

- 2 Unité(s) Banane
- 50 Gr Beurre
- 50 Gr Sucre roux

Sauce cacao noir

- 200 Ml Eau
- 75 Ml Sucre
- 50 Gr Cacao en poudre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Crumble de chocolat cacao

Détaillez le beurre en petits cubes, tamisez la farine et le cacao. Dans un bol placez y le beurre, le sucre, la farine et le cacao, la poudre d'amande. Mélangez jusqu'à que la masse forme des petits grumeaux de pâte. Étalez ces grumeaux sur une plaque à cuisson et placez celle-ci dans le four en remuant au 5 minutes délicatement, pendant environ 15 minutes.

Crème de chocolat noir

Faire bouillir la crème avec la gousse de vanille grattée. Versez la crème chaude sur le chocolat noir, mélangez délicatement. Versez la crème dans les verrines, puis réservez au frigo.

Sauce cacao noir

Mettez tous les ingrédients dans une casserole, et portez le tout à ébullition. Baissez le feu, laissez à petit bouillon 5 mn, cela va épaissir votre sauce. Réservez-la au frigo.

Compotée de Banane

Coupez vos bananes en rondelles, dans une poêle chaude faite fondre le beurre et le sucre. Quand vous obtenez une certaine caramélisation du sucre, ajoutez vos rondelles de bananes et faites revenir les bananes deux minutes. Réservez la compotée dans un plat au frigo.

Montage de la verrine

Prendre les verrine avec la crème chocolat, placez dessus la compotée de banane caramélisée. Continuez avec un peu de sauce chocolatée, et finissez avec le crumble chocolat cacao.

Bon appétit!