

Croquant au chocolat, griottes, glace vanille



4 Personnes



180 minutes

INGREDIENTS

Biscuit moelleux au chocolat

- 100 g de chocolat noir
- 80 g de beurre
- 80 g de sucre
- 2 œufs
- 60 g de farine
- Sirop de griottes (QS)

Confit de griottes

- 200 g de griottes fraîches ou surgelées
- 50 g de sucre
- 1 c. à soupe de jus de citron

Chocolat croquant et griottes confites

- 100 g de chocolat noir ou lait pour le croquant
- 50 g de griottes confites

Glace vanille

- 250 ml de lait entier
- 250 ml de crème liquide entière
- 80 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 4 jaunes d'œufs

1. Biscuit moelleux au chocolat

- Faire fondre le chocolat et le beurre ensemble.
- Blanchir les œufs avec le sucre, puis incorporer la farine.
- Ajouter le chocolat fondu et mélanger délicatement.
- Cuire dans un moule carré ou rectangulaire à 180°C pendant 12-15 minutes.
- Laisser refroidir et imbiber légèrement de sirop de griottes.

2. Confit de griottes

- Chauffer les griottes avec le sucre et le jus de citron à feu doux.
- Cuire 10-15 minutes jusqu'à obtenir une compotée épaisse mais encore texturée.
- Laisser refroidir.

3. Chocolat croquant et griottes confites

- Faire fondre le chocolat et le tempérer si possible pour obtenir un croquant parfait.
- Étaler sur un tapis silicone finement et parsemer de griottes confites.
- Laisser cristalliser et casser en morceaux pour le dressage.

4. Glace vanille

- Faire chauffer le lait et la crème avec la gousse de vanille fendue.
- Blanchir les jaunes avec le sucre, verser le mélange chaud dessus et cuire à la nappe (82-83°C).
- Laisser refroidir, puis turbiner pour obtenir une glace onctueuse.

Conseil de chef :

- Vous pouvez ajouter un peu de poudre de noisette torréfiée dans le biscuit pour apporter du croquant supplémentaire.
- Le chocolat croquant peut être réalisé avec un mélange de chocolat noir et de praliné pour plus de gourmandise.
- Servez la glace immédiatement pour un contraste parfait entre chaud (biscuit) et froid (glace).