

Chantilly aux carambar sur ganache

Ingrédients :

Chantilly : (pour un siphon de 0.5l)

- 35 cl de crème fraîche liquide entière
- 14 carambars (soient tous au caramel soient mélangés avec des carambar nougatives)
- 65g de sucre roux

Ganache :

- 100g de chocolat noir (soit 75g de chocolat noir + 25g de chocolat praliné)
- 20cl de crème entière
- 40g de beurre

Pour la chantilly :

Porter la crème à ébullition puis baisser à feu doux ; ajouter les carambars et le sucre. Bien mélanger pour ne pas que les carambars ne collent au fond.

Mettre dans le siphon en le passant au chinois, ajouter 2 cartouches, secouer et garder au frais au moins 3 heures.

Pour la ganache :

Porter la crème à ébullition puis baisser le feu ; ajouter le chocolat et le beurre et mélanger jusqu'à obtention d'une ganache lisse. Dresser des verrines en les remplissant jusqu'à la moitié et laisser 1 heure au frais.

Dressage : secouer le siphon et dresser un dôme de chantilly sur la ganache.

Accord met et vin :

Un Mauvy ou un Porto mais peut aussi accompagner un café gourmand.