



CREME CHOCOLAT BLANC SUR LIT DE FRUITS

Ingrédients

Pour 6 personnes

- 2 kiwis
- 1 ananas victoria
- 1 mangue
- 1 papaye
- 1 citron vert
- 10cl de sirop de sucre de canne
- 2 g de gélatine en feuilles
- 100g de chocolat blanc
- 4 jaunes d'œufs
- 50g de sucre glace
- 70 g de beurre mou
- 30cl crème liquide froide

Préparation

- Prélevez le zeste du citron avec un économe puis émincez-le très finement. Pressez le citron
- Coupez les fruits en dés, mettez les dans un saladier avec le sirop de canne, le jus et la moitié des zestes de citron. Placez les au frais 2 h. Laissez ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. Hachez le chocolat au couteau.
- Dans un saladier placé sur un bain marie frémissant, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre glace pour qu'ils épaississent (5mn). Hors du feu, ajoutez le chocolat, le beurre, et la gélatine essorée dans vos mains. Remuez jusqu'à obtention d'une crème lisse.
- Fouettez la crème en chantilly, incorporez la à la préparation. Réfrigérez 2h.
- Répartissez les fruits et leur sirop dans des coupes. Versez la crème dessus et décorez de zestes de citron.