



Verrine chocolat & caramel

Recette de Pascal Lac
Pour les Toquissimes saison 3

Ingrédients (pour environ 14 verrines)

Mousse au chocolat (allégée) :
270g blancs d'oeufs
45g sucre
210g chocolat noir
60g jaunes d'oeufs
60g beurre

Caramel :
200g de sucre blanc
200g de crème liquide
40g de beurre
1 pincée de sel de Guérande

Noisettes caramélisées :
300 g de noisettes
75g de sucre
25 g d'eau

Déroulement de la recette

Mélangez les blancs et le sucre (montez en neige) mélangez le chocolat et le beurre (à 45°/ cuisson du chocolat) Ajoutez les jaunes d'œufs.

Caramel:
200g de sucre cuit à sec (coloration caramel) ajoutez 200 g de crème liquide et 40 g de beurre pour finir une pincée de sel de Guérande.

Noisettes caramélisées:
300 g de noisettes
75g de sucre
25 g d'eau

Montage :
A l'aide d'une poche à douille nappez les verrines de caramel, puis de la mousse au chocolat et de quelques noisette caramélisées entre la mousse et la caramel, saupoudrez de quelques noisettes concassées sur le haut de la verrine.