



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 30 mn

MARBRÉ DE CHOCOLAT BLANC ET DE FRAMBOISES ***Sur un lit de fondant au chocolat***

INGREDIENTS:

Moelleux au chocolat

400 g de chocolat blanc

300 g de framboises

20 cl de crème liquide

METHODE :

Pas très compliqué, mais pour un effet garanti ! Ce marbré de chocolat blanc et de framboises sur un lit de fondant au chocolat est une véritable offrande à la gourmandise. Le secret tient dans l'association des parfums et des consistances et c'est là que l'alchimie s'opère...

Commencez par préparer un fondant au chocolat et laissez-le refroidir.

Portez la crème à ébullition, puis ajoutez le chocolat blanc concassé et mélangez le tout afin d'obtenir un ensemble onctueux. Divisez cette ganache au chocolat blanc en deux parties égales.

Mixez 250 g de framboises que vous filtrez à l'aide d'une passoire. Versez ce coulis dans l'un des deux récipients contenant la préparation au chocolat et mélangez à l'aide d'un fouet. Laissez refroidir les deux préparations.

Tapissez le fond d'un cercle à entremet de tranches de fondant au chocolat pas trop épaisse (0,5 cm environ). Parsemez les framboises restantes sur toute la surface.

Versez la préparation au chocolat blanc et celle à la framboise en alternance dans le moule.

Formez des tourbillons à l'aide d'un bâtonnet. C'est cette opération qui va constituer l'aspect marbré de ce délicieux entremet. Laissez prendre au réfrigérateur pendant 3 H environ.

Retirez le cercle, disposez sobrement quelques framboises fraîches et quelques feuilles de menthe en bouquet sur le dessus et présentez à vos convives.

La magie tient parfois à peu de chose. Le goût, l'aspect, la couleur, tout y est ! Savourez les regards émerveillés autour de votre table... c'est la récompense de votre travail pour faire plaisir à tous ces gourmands.