

# Entremets chocolat, banane et riz au lait



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 1 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
217499	Appareil pour crème au chocolat Valrhona UHT 1 L Elle et Vire	0.03 Kilo
98703	Demi plaque de feuillantine croustillante 280 x 365 mm 780 g	0.02 Kilo
9333	Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire	0.2 Litre
9019	Framboises 1 kg PassionFroid	1 Pièce
156878	Riz au lait nature 100 g Nova	0.03 Kilo
	Banane	0.015 Kilo
	Pistache en poudre	PM
	Thé matcha	PM
	Chocolat de couverture	PM

## Etapas de préparation

- 1 Préparer les feuilles de film rhodoïd ainsi que les cercles à la taille choisie
- 2 Tabler le chocolat de couverture en respectant les températures de cristallisation. Tailler les copeaux. Réserver
- 3 Etaler le plus finement possible la demi plaque de feuillantine. Détailler à la taille du cercle (chocolat vers l'intérieur)
- 4 Monter la crème liquide sans trop la serrer. Séparer en deux bols. Mélanger le 1er avec l'appareil chocolat Valrhona. Réserver. Mélanger le 2nd en y ajoutant un mixé de riz au lait et de banane. Réserver
- 5 Déposer la crème chocolatée à mi-hauteur. Compléter avec la crème riz/banane. Laisser prendre en chambre froide 3 heures, puis démouler avec précaution
- 6 Mélanger la poudre de pistache et le thé matcha
- 7 En finition : copeaux de chocolat, framboise Meeker et poudre de pistache au thé matcha.

## Astuce du chef

---



Réaliser vos copeaux de chocolat entre deux feuilles de papier sulfurisés permettra de travailler le chocolat très finement

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid