

lilibull64_15



Genoise noisette:

4oeufs, 113 g de sucre ,7 g de sucre vanillé, 60 g de farine ,30 g de fécule de maïs ,30 g de poudre de noisette, une pincée de sel, une pincée de levure chimique.
préchauffer le four à 180°C.

battre les oeufs le sucre le sucre vanillé pendant 5 à 10 minutes au batteur électrique la préparation doit triplé de volume.

incorporer délicatement la farine, la levure, le sel, la poudre de noisette et la fécule de maïs avec la maryse.

verser dans un moule beurré et fariné.

enfourner environ 15 à 20 minutes.

Ganache montée chocolat au lait.

200g de chocolat au lait.

10+ 20 cl de crème entière.

Faire fondre le chocolat au bain marie, et a coté faire chauffer les 10cl de creme.

Une fois chaude , la melanger au chocolat fondu.

Ajouter les 20cl de creme froide, bien mélanger.

Fimer au contact.

Réserver au frais minimum 3h.

La monter au batteur.

Croustillant riz soufflé.

Melanger au votre convenance du riz soufflé avec du chocolat fondu un peu de caramel beurre salé et quelques cacahuètes.

Réserver au frais.

Chantilly caramel beurre salé.

Monter la creme entiere bien froide en Chantilly.

une fois ferme ajouter un peu de caramel beurre salé.
Melanger délicatement.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr