

GANACHE AU LARD FUMÉ ET PÂQUERETTES



Ingédients pour 6 personnes

Ingrédient	Quantité
Crème au lard	150 gr
Chocolat Sao Tomé	115 gr (Valrhona)
Cacao	10 gr (pure pâte)
eau	350 gr
Sucre semoule	20 gr
Cacao	50 gr
Chocolat Guanaja	50 gr (Valrhona)
Beurre	50 gr (pommade)
blanc d'oeufs	50 gr
farine	50 gr
Sucre impalpable	50 gr
Praliné à l'ancienne	60 gr (Valrhona)
Chocolat blanc	50 gr

Préparation

1. Infuser au moins 24h des lardons dans de la crème fraîche. Réaliser une ganache classique.

Cacao glacé (sorbet)

1. Chauffer l'eau, le sucre et le cacao. Verser sur le chocolat. Mélanger et turbiner.

Biscuit pâte cigarette

1. Mélanger le tout, étaler à la forme désirée à l'aide d'un chablon. Cuire à 150°C et au sortir du four, laisser refroidir dans une gouttière.
-

Croustillant chocolat

1. Fondre le chocolat et mélanger au praliné. Couler en formes silicone.
-

Dressage

1. Étaler à la cuillère de la ganache au lard fumé. Disposer un biscuit pâte à cigarette, une quenelle de sorbet cacao, des croustillants chocolat et terminer par des pétales de pâquerette et une pointe de fleur de sel fumé.
-