

TOUT CHOCO



LA RECETTE DE LIONEL LEVY POUR LA CHOCOLATERIE DE PROVENCE

En cette veille de Saint-Valentin, le chef étoilé Lionel Levy propose une recette à base du chocolat à pâtisser de La Chocolaterie de Provence, disponible dans la boutique. Facile à réaliser, elle ravira 10 petits et grands ou deux amoureux très gourmands.

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Ingédients pour 10 verrines

Ganache au chocolat

- ❖ 10 cl de crème liquide
- ❖ 50 g de jaunes d'œufs
- ❖ 25 g de sucre semoule
- ❖ 75 g de chocolat noir 52 %

Préparation

- ❖ Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre
- ❖ Faire bouillir la crème et ajouter sur le mélange les jaunes d'œufs
- ❖ Refaire cuire et ne pas bouillir
- ❖ Verser ce mélange sur le chocolat noir tout en remuant bien
- ❖ Conserver ensuite au froid

Chocolat chaud

- ❖ 10 cl de lait
- ❖ 10 cl de crème
- ❖ 50 g de chocolat au lait 32 %

Préparation

- ❖ Mélanger le tout pour confectionner un chocolat chaud

Décoration

- ❖ Chocolat blanc 55 %

Préparation

- ❖ Râper le chocolat en copeaux

Steusel cacao

- ❖ 20 g de beurre
- ❖ 20 g de poudre d'amandes
- ❖ 15 g de cassonade
- ❖ 15 g de farine
- ❖ Une pincée de sel
- ❖ 10 g de cacao en poudre

Préparation

- ❖ Ramollir le beurre en pommade
- ❖ Ajouter, en tamisant, le sucre, la poudre d'amandes puis la farine
- ❖ Ajouter le sel et le cacao en poudre
- ❖ Cuire ce mélange sur plaque au four à 180°C pendant 5 minutes



Préparation finale

- ❖ Mettre la ganache au fond d'une verrine
- ❖ Verser le steusel au-dessus
- ❖ Au dernier moment, verser le chocolat chaud
- ❖ Ajouter les copeaux de chocolat blanc en décoration

LE CHEF | LIONEL LEVY

Chef étoilé de l'InterContinental Marseille

