

## RECETTE

# bonbon à la crème d'amande au chocolat

Portions: 12

*de THIERRY*

20 grammes beurre

4 gousse de vanille

12 pâte à brick

### CRÈME D'AMANDE

140 grammes pâte d'amandes

60 grammes beurre

2 oeufs

15 grammes fécule

rhum blanc

80 grammes chocolat

### GANACHE CHOCOLAT

100 grammes crème

160 grammes chocolat

25 grammes beurre

**CRÈME D'AMANDE.** Dans un batteur, émulsionner avec la feuille la pâte d'amande avec le beurre en pommade et les oeufs, un par un. Ajouter la fécule et le rhum, incorporer le chocolat fondu.

**GANACHE.** Chauffer la crème, verser sur la couverture fondue, incorporer le beurre en pommade, lisser. Dresser à la poche, bloquer au grand froid, puis couper des tronçons de 6 cm de longueur.

Tailler 1 rectangle dans 1 feuille de brick, le beurrer sur les 2/3 de sa hauteur, puis dresser une fine couche de crème d'amande à l'aide d'une poche à douille. Déposer 3 tronçons de ganache, rouler, coller la base du bonbon avec des gousses de vanille, cuire dans un four à 180° pendant 10 à 15 minutes.

Dresser le bonbon chaud au centre d'une assiette, servir à part, de la crème anglaise dans un petit verre.