

RECETTE

griottines au chocolat noir et tuile croustillante au chocolat

L.thierry

Portions: 8

8 feuilles pâte à brick

TUILE CHOCOLAT

125 grammes sucre

35 grammes farine

85 grammes beurre

90 grammes jus d'orange

10 grammes cacao en poudre

SORBET AU CHOCOLAT

500 grammes eau

100 grammes couverture noir

100 grammes cacao en poudre

250 grammes lait

100 grammes glucose

150 grammes sucre

GANACHE

100 grammes crème

100 grammes couverture noire

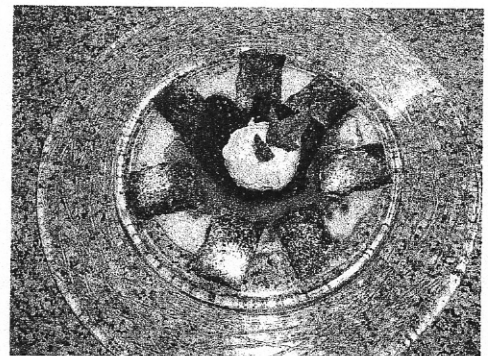
20 grammes glucose

1 oeuf

pâte à philo

griottines

3 oranges



présentation: dresser 5 griottines au chocolat saupoudrées de sucre glace. disposer des segments d'orange. mettre 2 tranches de tuiles au chocolat et le sorbet. servir aussi avec une marmelade d'orange.

TUILES: mélanger les ingrédients dans l'ordre cité. cuire sur un silpat à 180°C.

GANACHE: faire bouillir la crème et la verser sur la couverture hachée, ajouter le ~~beurre~~, le ~~sucre~~ et l'oeuf. mettre au frais.

détailler des feuilles de pâte à philo en bandes de 4 cm, déposer 2 griottines avec un peu de ganache, les envelopper et cuire au four à 200°C pendant 5 m.

Par portion (hors produits inconnus) : 315 de calories ; 14g de graisses (40,4% calories des lipides) ; 2g de protéines ; 45g de glucides 44mg de cholestérol ; 108mg de sel. Echanges : 0 Céréales (amidon) ; 2 1/2 Lipides ; 2 Autres glucides.