NESPRESSO | RECIPES

# GANACHE AU CHOCOLAT, HUILE D'OLIVE & FLEUR DE SEL

30 min  Moyen

## MATÉRIEL

Cuillère
Récipient
Four

## CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS

## INGRÉDIENTS

glaçon
4 Unité

Sucre blanc
40 g

chocolat noir
120 g

crème
25 cl

Jaune d'œuf
2 Unité

Huile d'olive
4 cuillère à café

pain
0.5 Unité

## INSPIRATIONS

## COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

### ÉTAPE 01
CONCASSEZ LE CHOCOLAT

Concassez le chocolat en petit morceaux et mettez-les dans un bol. Dans une casserole de taille moyenne, chauffez la crème à feu doux. Dans un bol, montez les blancs en neige avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

### ÉTAPE 02
VERSEZ & MÉLANGEZ

Versez la crème chauffée sur les blancs en neige et fouettez. Versez le tout dans la casserole à feu très doux, tout en mélangeant jusqu'à ce que la crème s'épaississe.

### ÉTAPE 03
MÉLANGEZ & COUVREZ

Versez le mélange sur le chocolat, mélangez à la cuillère jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu et que le mélange soit homogène et lisse. Couvrez d'un film plastique, laissez refroidir à température ambiante et placez au réfrigérateur pendant 4 heures.

### ÉTAPE 04
AU FOUR

Préchauffez le four à 200°C. Coupez la miche de pain en tranches très fines. Huilez chaque côté des tranches de pain avec l'huile d'olive et placez les tranches sur une plaque couverte de papier cuisson. Couvrez les tranches de pain avec une autre feuille de papier cuisson and placez au four 5 minutes (jusqu'à ce que les tranches soient grillées).

### ÉTAPE 05
FORMEZ DES QUENELLES

En utilisant deux cuillères préalablement trempées dans l'huile d'olive restante, formez des quenelles avec la ganache au chocolat. Saupoudrez de fleur de sel et garnissez l'assiette avec les tranches de pain grillées.

### ÉTAPE 06
SERVEZ AVEC UN RISTRETTO

A servir avec le café Ristretto (Decaffeinato). Mettez le sucre dans une tasse et ajoutez des glaçons. Versez le café (25ml) sur les glaçons et remuez.