
NAOMI MARTINO



10 - 12 verrines

Repos : 2 heures au réfrigérateur

INGREDIENTS

300g chocolat noir
300g pulpe de fruit de la passion
100g sucre blanc
60g orange (jus ou petits morceaux)
20ml rhum blanc (facultatif)
200ml crème liquide entière 35 %
1 pincée cannelle
1 pincée muscade râpée
Quelques baies pour le décor

1. Chauffer la pulpe de passion avec le sucre et porter à ébullition.
2. Verser la préparation chaude sur le chocolat noir coupé en morceaux.
3. Mélanger jusqu'à obtenir une ganache lisse et brillante.
4. Ciseler les peaux d'orange
5. Passer les peaux aux four 10 min à 160 °C
6. Faire flamber les peaux le rhum blanc une noisette de beurre et les épices puis mélanger. Réserver
7. Verser la ganache dans les verrines.
8. Faire foisonner la crème et ajouter quelques millilitre de rhum.
9. Décorer avec quelques baies et la peau d'agrumes
10. Laisser reposer au réfrigérateur au moins 2 heures.

Astuce : Pour plus de gourmandise, ajoutez une couche de feuillantine entre deux couches de ganache.

