

Ondulé craquant aux amandes, fraîcheur printanière et son sirop de chocolat

Ingrédients : pour 4 personnes

Tuile dentelle :
125g de sucre
75g de farine
75g d'amandes hachées
100g de beurre fondu
10cl de jus d'orange

sauce chocolat :
150g de crème
100g de lait
200g de chocolat noir
25g de beurre
50g de sucre

Parfait rose et violette :
10 jaunes d'œufs
225g de sucre
1l de crème chantilly
PM liqueur de violette
PM liqueur de rose

Progression :

Tuile dentelle :

Mélanger tous les ingrédients et ajouter les amandes à la fin. Étaler la masse sur un sylpat ou un papier sulfurisé et mettre au four à 180°C jusqu'à coloration. Couper la masse environ de 10 cm de large et la poser dans une gouttière ou sur des rouleaux à pâtisserie ou tris cercle et laisser refroidir.

Sauce chocolat :

Faire bouillir la crème, le lait, le sucre et ajouter le chocolat. Mélanger en incorporant le beurre. Réserver au frais.

Parfait à la rose et à la violette :

Blanchir les jaunes avec le sucre et incorporer la liqueur de rose. Ajouter la crème chantilly et selon le goût rajouter de la liqueur et le colorant rose.

Verser dans la gouttière avec un papier sulfurisé. Couper à la taille de la gouttière la masse de parfait rose, lisser et réserver au congélateur environ une heure. Vous pouvez verser la masse dans des ramequins et couper en deux, une fois congelée.

Procéder de la même façon pour le parfait à la violette.

