



Tranches au chocolat au Grand Marnier et sorbet à la framboise



Préparation tranches au chocolat Biscuit

Faire fondre le beurre et le chocolat. Monter le blanc d'oeuf en neige. Batre le jaune d'oeuf et le sucre en mousse et incorporer cette masse dans le chocolat. En dernier lieu, incorporer délicatement le blanc d'oeuf et verser le tout dans un moule rectangulaire ou rond d'env. 2 cm de haut et faire cuire 15 minutes à 180 °C (air chaud).

Mousse au chocolat

Faire fondre le chocolat. Ramollir les feuilles de gélatine dans le Grand Marnier. Batre les jaunes d'oeufs et les incorporer dans la masse de gélatine au Grand Marnier. Verser le tout dans le chocolat fondu et ajouter la crème à moitié fouettée. Répartir la masse sur le fond de biscuit et passer au réfrigérateur pendant 2 heures.

Rezept für 4

Ingrédients tranches au chocolat Biscuit

200 g de chocolat
100 g de beurre
225 g de blanc d'oeuf,
monté en neige
225 g de jaune d'oeuf
100 g de sucre en poudre

Mousse au chocolat

100 g de chocolat
10 g de Grand Marnier
2 feuilles de gélatine
2 jaunes d'oeufs
2,5 dl de crème
Framboises pour la
garniture

Ingrédients sorbet à la framboise

50 g de glucose
115 g de sucre
115 g d'eau
Un peu de menthe et de
citron
500 g de framboises ou
de coulis de framboise



Préparation sorbet à la framboise

Porter à ébullition le glucose, le sucre et l'eau. Retirer du feu et laisser refroidir. Mixer les framboises et les passer au chinois. Incorporer le sirop de sucre dans la masse de framboise et ajouter de la menthe ou du citron, en fonction des goûts. Passer la préparation à la sorbetière.

Anrichten

Cuisson

Avec préchauffage

15 minutes | Air chaud 180 °C