

Crèmeux au chocolat et sa marmelade d'orange

25/10/2016 à 12h29

Par [Ecole Ferrandi](#)



Temps de préparation : 30 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

Crème anglaise

- 1/2 l de lait d'amande
- 1/2 l de lait 1/2 écrémé
- 4 jaunes d'œuf
- 75 g de sucre cassonade

Epices

- 1 pincée de cannelle en poudre
- 1 pincée d'anis en poudre
- 1 pincée de gingembre en poudre

Crèmeux chocolat

- 200 g de chocolat caraïbe 66% (Valrhona)
- 8 cuillères à soupe de marmelade d'orange

Préparation :

Crème anglaise

- Porter à ébullition le lait d'amande avec le lait et les épices.
- Mélanger les jaunes d'œuf avec le sucre (ne pas blanchir la préparation).
- Rassembler les 2 mélanges et cuire à feu très doux (82/84°C), sans cesser de remuer délicatement avec une spatule.
- Passer la crème au chinois étamine.
- Si la crème est trop cuite et avec des grumeaux, la passer au batteur électrique.

Crèmeux au chocolat

- Faire fondre le chocolat à feu doux.
- Emulsionner la crème anglaise avec le chocolat à l'aide de la maryse, afin d'obtenir une texture lisse, brillante et élastique.
- Puis, mixer le mélange avec un robot plongeant, en prenant soin de ne pas incorporer d'air et de travailler à une température supérieure à 35°C .

Dressage

- Verser une 1ère couche de crèmeux au chocolat dans les verrines et laisser refroidir 1 h au frigo.
- Créer la 2ème couche avec la marmelade puis terminer le remplissage de la verrine avec le crèmeux.
- Réserver au froid, au moins 2 h, afin que le chocolat prenne une texture onctueuse et brillante.