Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Beignets au chocolat, compotée de banane et d'abricot

Ingrédients

Préparation

Pâte à beignet :
Mélanger le tout au batteur avec un fouet et ajouter en dernier lieu le beurre fondu.
Laisser reposer + /- 1 heure avant de l'utiliser

Billes de ganache :
Battre les oeufs et le sucre ensemble.
Ajouter le chocolat et le beurre fondu au bain marie
Mélanger le tout et débarrasser la ganache au congélateur lorsque celle-ci est prise façonner des boules à l'aide d'une pomme parisienne.

Compotée :
Couper quelques abricots en petits morceaux et les faire cuire avec un peu de sucre et d'eau à feu doux
Pendant la cuisson de la compote, écraser les bananes à la fourchette et ajouter celles-ci à la compote.
Mélanger le tout et garder au frigo pour le dressage.

Commentaires

Pâte : 750 grammes de farine 240 grammes de cacao en poudre 240 grammes de sucre 4 oeufs 1 litre de cidre 100 grammes de beurre fondu Ganache : 1 oeuf 2 jaunes 150 grammes de chocolat noir 100 grammes de beurre 30 grammes de sucre Glace : 1 litre de lait 200 grammes de crème 50 grammes de beurre 300 grammes de sucre S2 250 grammes d'amandes effilées (colorée au four) 10 jaunes d'oeufs

Notes :