



## Crème brûlée passion, chantilly au chocolat guanaja



Tout faire la veille sauf le dressage

**La crème passion à réaliser la veille :** 6 fruits de la passion, 6 jaunes d'oeufs, 100g de sucre, 30cl de crème fleurette entière. Chauffer le four à 90° chaleur tournante. Mélanger les jaunes d'oeufs et le sucre sans blanchir la préparation, incorporer la pulpe de passion filtrée puis la crème. Bien mélanger. Répartir dans des verres et cuire 55 à 60mn. La crème doit être prise. Refroidir puis réserver au frigo jusqu'au lendemain.

**La chantilly au chocolat à mettre en place la veille :** 55g de crème fleurette entière, 5g de miel neutre, 50g de couverture Guanaja de Valrhona, 110g de crème fleurette entière.

Fondre le chocolat au bain-marie et incorporer en émulsionnant à la maryse et en 3 fois les 55g de crème portés à ébullition avec le miel. Ajouter alors les 110g de crème froide non montée et réserver au réfrigérateur une nuit.

Le lendemain monter au fouet ce mélange pour obtenir une chantilly onctueuse.

**Pour la finition :** pocher un peu de chantilly sur les crèmes et décorer selon les envies