



© Chef Luc - Juin 2015

INGRÉDIENTS pour la ganache :

250 g de lait

250 g de crème entière liquide

100 g de jaunes d'œufs

50 g de sucre

225 g de chocolat noir 70%

50 g de chocolat au lait 41% de cacao

10 g de mélange poivre et café

Terra Madre

INGRÉDIENTS pour la sauce café :

100 g de café concassé

100 g de sucre

200 g d'eau

CHOCOLAT POIVRE ET CAFÉ

PRÉPARATION DE LA GANACHE AU POIVRE ET CAFÉ :

1. Portez le lait et la crème à ébullition.
2. Ajoutez le mélange poivre et café concassé et laissez infuser 1 heure.
3. Passez au chinois et réalisez une crème anglaise avec les jaunes.
4. Versez sur le chocolat haché. Lissez et laissez refroidir 4 heures.

PRÉPARATION DE LA SAUCE CAFÉ :

1. Faites cuire le café concassé avec le sucre et l'eau. Stoppez la cuisson à 180°C.
2. Laissez infuser une heure, filtrez et réservez au frais.

Dressez suivant votre inspiration...

