Irrésistible trio gourmand

écrit par Karim

J'ai volontairement créé trois articles distincts pour chacune des préparations. Vous pouvez, aux grés de vos envies, les réaliser séparément et les accommoder avec pleins de choses que vous aimez ou les dévorer en solo.

Chaque pièce du dessert peut être préparée séparément et pas forcément le même jour. Pour le crumble, il se garde quelques jours dans une boîte métallique, la crème au chocolat se conserve également quelques jours au frais et la crème chantilly ivoire vanille 48 heures au frais.
Commencer par la crème au chocolat puis la crème chantilly la veille et terminer par le crumble le jour du montage. Vous n'avez que l'embarras du choix mais il faut tout de même tout préparer et assembler au dernier moment. Je vous rassure, chaque pièce du dessert ne demande que très peu de temps.

-> 15 minutes pour la crème au chocolat
-> 10 minutes pour le crumble (sans les temps de pause)
-> 25 minutes pour la crème chantilly ivoire vanille

Le dessert que je vous propose est un assemblage. On commence par un lit de crème au chocolat, ensuite quelques pépites de crumble aux flocons d'avoine et pour finir quelques touches de crème chantilly ivoire vanille fève tonka. C'est plutôt léger, crémeux, croquant et orgasmique.

Le plus simple est d'imprimer l'ensemble des recettes et de les préparer au fur et à mesure (laisser trainer quelques recettes près de l'imprimante, les nouveaux abonné(e)s sont toujours les bienvenu(e)s). A l'exception des personnes qui adorent (comme moi) passer beaucoup de temps en cuisine, n'essayer pas de tout faire en une seule fois, vous risqueriez de trouver cela trop long et de vous décourager. De plus, vous devez respecter les temps de réfrigération pour la crème au chocolat et la crème chantilly.

Pour l'ensemble des préparations, il faut compter environ 50 minutes.

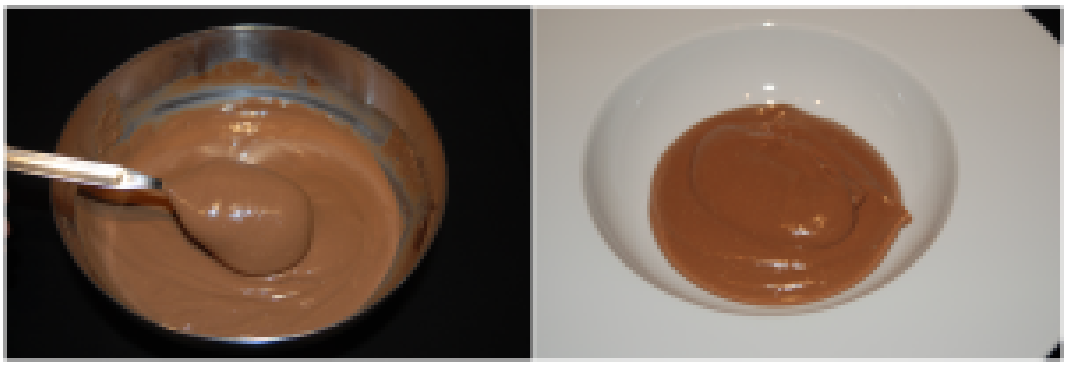
Ustensiles nécessaires :
→ 1 fouet pour mélanger la crème au chocolat avant de l'utiliser
→ 1 poche à pâtisserie jetable (disponible dans la rubrique 'Ustensiles')
→ 1 douille pâtisserie en inox ou polycarbonate (disponible dans la rubrique 'Ustensiles')

Ingrédients :
→ La crème au chocolat
→ Le crumble
→ La crème chantilly ivoire vanille
→ Eclats de noisettes caramélisées (optionnel) ou tout ce que vous aimez

Etapes de préparation :
Avant de commencer, lisez toutes les étapes au moins une fois et préparez tous vos ingrédients.

Pour le service, je vous suggère de prendre des assiettes creuses à dessert ou des assiettes creuses calotte.

Commencer par verser **3 à 4 cuillères de crème au chocolat**. Ne pas en abuser, le but étant d'avoir un équilibre gustatif entre les trois éléments.



Ensuite, déposer **quelques pépites de crumble aux flocons d'avoine** dessus.

Et pour terminer, remplir une poche pâtissière jetable avec la douille de votre choix **de crème chantilly ivoire vanille** et déposer quelques touches créatives entre les pépites de flocons d'avoine.

Si vous êtes encore plus gourmand (comme moi !), ajouter **des éclats de noisettes caramélisées**.

Informations utiles :

→ N'oubliez pas que c'est un dessert, je vous recommande de ne pas en mettre de

trop.
→ Sortez la crème au chocolat au moins 10 minutes avant, sinon elle risque d'être trop froide par rapport aux autres ingrédients.
→ Vous pouvez préparer vos assiettes à l'avance et les laisser au frais. Si c'est le cas, sortez-les 10 minutes avant de servir le dessert.
→ Vous pouvez également servir ce dessert dans des verrines à dessert. Effet visuel garanti.
→ Parfois, j'ajoute des mini perles aux biscuits croustillants enrobées de chocolat noir/blanc et lait. C'est un régal. (https://www.amazon.fr/CALLEBAUT-Crispearls-Minimix-Croustillant-Chocolat/dp/B01GPOY2VM)

Prenez le temps de cuisiner et surtout, faites-vous plaisir …