

## La demi-sphère tout chocolat

“ Cette recette tout chocolat ravira les plus gourmands. Son dressage déstructuré le rend aussi bon à regarder qu'à déguster. ”

Yannick Tranchant



### Ingrédients

500 ml de lait  
500 ml de crème liquide  
3 jaunes d'œufs

100 g de sucre en poudre  
400 g de chocolat de Papouasie 70%

**Crème Glacée Chocolat Noir au cacao d'Equateur**  
**Carte d'Or Professionnels**



### Recette

Cuire à la nappe le lait, la crème liquide, les jaunes d'œufs et le sucre en poudre pour réaliser une crème anglaise.

Prendre ensuite 1 kg de cette crème anglaise et verser 400 g de chocolat de couverture 70%.  
Mixer et réserver au frais 12 heures.

Pour le dressage, mouler la Crème Glacée Chocolat Noir Carte d'Or dans des moules en demi-sphères.

À l'aide d'une poche à douille, dresser des points de crèmeux sur le dessus de la crème glacée, et parsemer de noisettes torréfiées.

