

Cocktail de chocolat amer, sabayon à l'orange et au romarin

Les ingrédients pour 4 personnes :

150 g de chocolat noir 70% de cacao
4 oranges
4 jaunes d'oeufs
10 g de sucre semoule + 50 g que j'ai rajoutés pour le sabayon
1 dl de lait
1 dl de crème liquide
1 peu de romarin frais (ou de marjolaine, ou de thym)
1 c à s de zestes d'orange

Dans une casserole mettre le lait, la crème et 10 g de sucre. Porter à ébullition et incorporer sur feu éteint 1 c à s de marjolaine concassée (1/2 c à s pour le romarin ou le thym). Pour le romarin et le thym ciseler très finement les feuilles.

Couper le chocolat en petits morceaux et incorporer l'appareil bouillant sur le chocolat. Mélanger pour obtenir une ganache homogène. Il faut toujours verser l'appareil bouillant sur le chocolat et non faire l'inverse. Garnir de ganache les 4 verres à cocktail, les filmer et les mettre au frigo 2 h minimum.

Peler les oranges à vif et prélever les segments avant de récupérer le jus. Réserver.

Pour le sabayon j'ai rajouté le sucre car, d'une part j'ai trouvé que le mélange sans sucre n'était pas terrible et de plus j'avais beaucoup de mal à le faire monter. Je vous mets donc comment j'ai pratiqué.

Dans un cul de poule ou un saladier fouetter les jaunes avec les 50 g sucre jusqu'à consistance mousseuse, le mettre sur un B.M. ajouter tout en fouettant 1/2 dl de jus d'orange et continuer à fouetter jusqu'à ce que le mélange double de volume et fasse ruban. Incorporer alors les zestes d'orange et 1 c à s de marjolaine (ou 1/2 c à s de romarin ou de thym). Réserver hors du feu.

Répartir les segments d'oranges sur le chocolat bien froid et napper de sabayon tiède. Décorer avec l'herbe utilisée au moment de déguster.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>