



TARTELETTE AU CHOCOLAT NOIR

pour 0.5l whippers



INGRÉDIENTS

Fraises marinées

- 300 g** de fraises fraîches ou congelées
- 40 ml** de Cointreau ou de Grand Manier
- ½** gousse de vanille
- 1 EL** de jus de citron

Tartelette au chocolat

- 300 ml** de crème
- 170 g** de chocolat noir
- 30 g** de sucre glace
- 1** base de génoise (achetée ou faite maison)
- 8 cc** de confiture de fraises

PRÉPARATION

Fraises marinées: Mélangez le Cointreau, le jus de citron et la pulpe de vanille dans un bol. Lavez et nettoyez les fraises et coupez-les en petits morceaux. Remplissez les fraises avec la décoction dans le Kisag Whipper. Montez le set d'infusion rapide, insérez 1 capsule de siphon Kisag et laissez infuser pendant 30 minutes. Dégonflez ensuite le Kisag Whipper en appuyant sur le levier, dévissez la tête et retirez les fraises marinées.

Tartelette au chocolat: Portez la crème à ébullition. Emulsionnez avec le chocolat et le sucre pendant 1 min. à l'aide d'un mixeur. Versez le mélange dans un plat peu profond et laissez refroidir au réfrigérateur pendant environ 30 min.

Versez la crème refroidie (elle doit être encore liquide) à travers l'entonnoir et le tamis Kisag directement dans le Kisag Whipper. Insérez la capsule de siphon Kisag et agitez vigoureusement 30 fois.

Préparer des cercles à dessert (6x4,5cm) et disposer le rhodoïd. Enduisez la base de génoise de confiture de fraises, découpez-la et placez-la dans les cercles. Répartissez la mousse au chocolat sur le dessus. Réfrigérer les tartelettes pendant environ 10 minutes. Retirez ensuite les cercles, servez avec les fraises marinées et savourez.