

La Table des Chefs



MANGEONS LOCAL



École secondaire Kénogami
Polyvalente Jonquière



Saguenay-Lac-St-Jean

Verrines chocolat, framboise et érable

ingrédients

Ganache au chocolat

1 boîte de 300 ml de lait condensé sucré
1 boîte de 354 ml de lait évaporé
500 ml (2 t) de chocolat, grossièrement haché

Confiture de framboises

500 ml (2 t) de framboises
60 ml (¼ t) d'eau
30 ml (2 c. à soupe) de sirop d'érable

Gâteau à l'érable

500 ml (2 t) de farine non blanchie
10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte
1,25 ml (¼ c. à thé) de sel
430 ml (1¾ t) de sirop d'érable
250 ml (1 t) de lait
125 ml (½ t) d'huile de canola
5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille

Amandes caramélisées au sirop d'érable

250 ml (1 t) d'amandes
60 ml (¼ de t) de sirop d'érable
2,5 ml (½ c. à thé) de cannelle

méthode

Ganache au chocolat

- 1-Faire chauffer le lait condensé sucré dans une casserole à feu moyen avec le lait évaporé.
- 2-Lorsque c'est chaud, verser sur le chocolat et mélanger jusqu'à homogénéité.
- 3-Laisser au réfrigérateur jusqu'à l'obtention d'une belle consistance.

Confiture de framboises

- 1-Mettre tous les ingrédients dans une casserole et laisser l'eau s'évaporer pour une texture de confiture.
- 2-Laisser refroidir.

3-Gâteau à l'érable

- 4-Préchauffer le four à 350°F.
- 5-Mélanger tous les ingrédients secs ensemble. Ajouter les ingrédients liquides et bien mélanger.
- 6-Verser le mélange sur une plaque à pâtisserie parcheminée et enfourner pendant 20 minutes.
- 7-Amandes caramélisées
- 8-Faire torréfier les amandes avec le sirop d'érable à feu moyen-vif en brassant constamment jusqu'à ce que le sirop cristallise.
- 9-Ajouter la cannelle et mélanger.
- 10-Hacher grossièrement et laisser refroidir.

Montage

- 1-Couper le gâteau à l'érable et disposer dans le fond des verrines.
- 2-Ajouter la ganache au chocolat et la confiture de framboises.
- 3-Disposer un peu d'amandes caramélisées et ajouter quelques framboises pour décorer.
- 4-Laisser au réfrigérateur avant de déguster!

TABLEDESCHEFS.ORG



En partenariat avec :

Québec

