



CAPRICE BELLE-HELENE ET AMARETTO

Pour 4 personnes

L'appareil

- 2 tranches de cake au chocolat
- 250 g mascarpone
- 3 jaunes d'œufs
- 100 g sucre semoule
- 10 cl crème liquide
- 5 c.à.s. Amaretto
- 4 demi-poires au sirop coupées en petits cubes

Coulis au chocolat

- 125 g chocolat noir
- 20 g beurre
- 3 c.à.s. Amaretto

Recette :

1. Préparer le coulis de chocolat: dans une casserole, portez 15 cl d'eau à ébullition.
2. Hors du feu, ajoutez le chocolat noir cassé en morceaux et laissez fondre en fouettant. Incorporez le beurre et 1 c.à.s. d'Amaretto. Réserver.
3. Dans un saladier, mélangez au fouet le mascarpone avec les jaunes d'œufs et le sucre semoule. Ajoutez la crème liquide montée en Chantilly bien ferme. Réserver au frais.
4. Garnissez le fond de chaque verre d'une demi-tranche de cake bien imbibé d'Amaretto
5. Déposez une 1^{ère} couche de crème au mascarpone. Répartissez les cubes de poire par dessus, nappez de coulis de chocolat et recouvrez d'une seconde couche de crème.
6. Saupoudrez de copeaux de chocolat et réserver au frais pendant 2 h. avant de servir.

Décembre 2009 Fredy Cosendai – Roger Veluzat – Alain Vogel