

Verrines chocolat au Tabasco et à l'avocat

Préparation 30 mn

Cuisson 5 mn

Réfrigération 2 h

Les ingrédients pour 6 personnes :

200 g de chocolat noir

4 jaunes d'oeufs

155 g de sucre

20 cl de lait

200 g de crème épaisse

1 orange

1 avocat (voir conseil plus bas et compter 2 avocats)

2 bananes (plutôt 3)

20 g de beurre

15 cl de crème liquide très froide

Tabasco

Battre les jaunes avec 70 g de sucre jusqu'à blanchiment. Ajouter le lait chaud, verser dans la casserole et laisser épaissir sur feu doux en remuant sans laisser bouillir (ne pas dépasser 84°). Retire la casserole du feu dès que la crème nappe la cuillère.

Hacher le chocolat et le mettre dans un saladier. Verser dessus la crème chaude en 2 ou 3 fois et bien mélanger pour faire fondre le chocolat.

Laisser refroidir et ajouter la crème épaisse et 5 gouttes de Tabasco.

Râper le zeste de l'orange et presser son jus. Mixer la pulpe de l'avocat avec 1 banane et ajouter 20 g de sucre et le jus d'orange. Réfrigérer.

Faire un caramel ambré avec 50 g de sucre dans une poêle. Ajouter le beurre puis 1 banane taillée en rondelles. Bien mélanger pour les enrober de caramel. Laisser refroidir dans la poêle.

Répartir la purée d'avocat dans 6 verrines et recouvrir de crème au chocolat. Réserver au frigo 2 h.

Avant de servir fouetter la crème liquide très froide en chantilly avec 15 g de sucre et le zeste de l'orange râpé. Garnir les verrines avec la chantilly et décorer avec les rondelles de banane caramélisées.

Récupérer le caramel de cuisson des bananes et le verser sur la chantilly.

Conseil : j'ai fait la moitié des proportions et j'ai eu de la crème d'avocat pour 2 , il faut donc prévoir 1,5 fois les proportions pour la crème d'avocat et cela vous donnera une demi banane de plus pour la déco ce qui sera parfait. Prendre 1,5 avocat, 1,5 banane et adapter le sucre et le jus d'orange.