



# CRÉMEUX JIVARA AUX GRIOTTES

POUR 4 PERSONNES

## INGRÉDIENTS

170G DE FROMAGE BLANC 3,1%  
90G DE FÈVES DE CHOCOLAT AU LAIT JIVARA  
7G DE FÈVES DE TONKA

### POUR LA GELÉE DE GRIOTTES

120G DE GRIOTTES DÉNOYAUTÉES  
25G DE SUCRE EN POUDRE  
1 PLAQUE DE GÉLATINE  
1 CC DE GLUCOSE  
EAU FROIDE

### POUR LE STREUSEL TONKA

20G DE FARINE T55  
20G DE BEURRE DOUX  
20G DE SUCRE CASSONADE  
20G D'AMANDE EN POUDRE  
FÈVES DE TONKA

## PRÉPARATION

- Plonger la gélatine dans un peu d'eau froide

### RÉALISER LA GELÉE DE GRIOTTES

- Passer les griottes au mixeur pour les hacher.
- Mélanger les griottes, le sucre et le glucose.
- Faire chauffer l'ensemble et ajouter la gélatine préalablement égouttée et pressée.
- Réserver au frais.

### RÉALISER LE CRÉMEUX

- Faire fondre le chocolat et ajouter  $\frac{1}{4}$  du fromage blanc.
- Dès que le mélange est élastique, ajouter le reste du fromage blanc puis mixer pour affiner la texture.
- Réserver au frais.

### RÉALISER LE STREUSEL TONKA

- Râper la fève de Tonka.
- Couper le beurre en petits dés.
- Mélanger la fève et le beurre pour obtenir des grumeaux.
- Étaler sur une plaque allant au four et réserver au froid pendant 20 minutes.
- Enfourner pour 12 minutes à 160 degrés.

### DRESSAGE

- Remuer délicatement la gelée de griottes.
- Ajouter un peu d'eau pour l'assouplir si besoin.
- Dans des verrines verser  $\frac{2}{3}$  de crémeux,  $\frac{1}{3}$  tiers de gelée, un peu de Streusel sur le dessus.

ALLERGÈNES : LAIT – BLÉ/GLUTEN – SULFITES – FRUITS À COQUES – SOJA



SUGGESTION DE PRÉSENTATION

### DONNÉES NUTRITIONNELLES PAR PORTION

Pour 125g - 324 Kcal :

Glucides : 33g dont Sucres : 27,4g,  
Lipides : 18g dont AG Saturés : 9,9g,  
Protéines : 7,5g, Sel : 0,1g, Calcium :  
114,9mg, Fibres : 1,8g, Fer : 0,5mg

