KIWI-MENTHE AU CHOCOLAT

Duo fruit-chocolat, sans sucre ajouté en dehors de celui du chocolat. La menthe fraîche utilisée généreusement, aromatise le dôme de kiwi et apporte un compléments de fibres et antioxydants.

3 branches bouquet de menthe fraîche
6 kiwi
1 verre jus d'orange
2 gr agar agar
150 ml lait végétal
80 gr chocolat noir pâtissier corsé
2 càs farine de coco

20 minutes
3 minutes
4 desserts

1. Préparer les kiwis et couper 3 ou 4 belles tiges de menthe

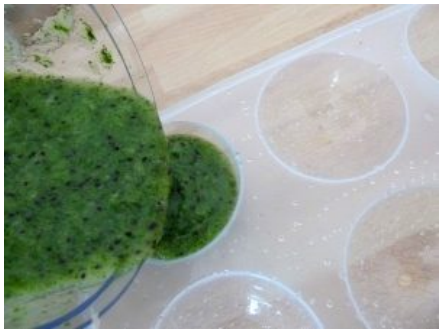
2. Préparer un jus d'orange (environ 1 verre), et prélever un peu de ce jus pour mixer les feuilles de menthe

3. Peler les kiwis et les mixer avec les feuilles de menthe

4. Verser le reste du jus d'orange dans une casserole

5. Diluer l'agar agar dans le jus froid et porter à petite ébullition pendant 1 minute

6. Verser la gelée chaude à l'orange dans les kiwis mixés. Attention, si les kiwis sont trop froids la gélification se réalisera mal et il vaut mieux plonger les kiwis en purée dans la gelée chaude pour obtenir un mélange chaud à tiède (éventuellement chauffer un peu le tout)



7. Verser le mélange dans les moules préalablement rincés pour faciliter le démoulage

8. Une fois remplis, placer au réfrigérateur. La gélification sera prête dès que la température sera bien froide

9. Casser le chocolat en carrés dans un bol

10. Verser du lait végétal dans une casserole et chauffer. Ici un mélange de lait de coco et de noisettes

11. Une fois le lait bouillant, verser sur le chocolat et laisser reposer pendant 2 ou 3 minutes

12. Pendant ce temps préparer des moules à tartelettes chemisés de film pour faciliter le démoulage ultérieur

13. Verser le surplus de lait dans un verre et bien remuer le chocolat en crème

14. Rajouter petit à petit le lait végétal encore chaud et bien remuer pour obtenir au final une crème au chocolat fluide

15. Ajouter la farine de coco (qui se consomme crue) pour épaissir le chocolat et bien remuer. Au bout de quelques secondes le mélange sera plutôt pâteux

16. Verser cette pâte de chocolat dans les moules

17. Bien étaler sur toute la surface. [*On aurait pu verser dans des emporte-pièces pour ajouter une fois la ganache solidifiée, la purée de kiwis chaude par dessus*]

18. Une fois la ganache au chocolat refroidie et durcie (10 minutes au congélateur), démouler et déposer sur des assiettes

19. Déposer délicatement par dessus les dômes de kiwis gélifiés et démoulés

20. Il est inutile d'en rajouter, l'association kiwi menthe chocolat fonctionne à merveille !