

Max & VÉNUS

Aphrodite, un dessert signé Jean-Philippe Darcis

Ingrédients pour 4 Aphrodite

Pour le brownie

- 90 gr de chocolat à 70% de cacao
- 170 gr de beurre
- 8 oeufs
- 115 gr de cassonade
- 115 gr de sucre semoule
- 40 gr de farine
- 10 gr de cacao amer en poudre
- 70 gr de pépites de chocolat

Pour la crème anglaise

- 250 gr de lait
- 4 jaunes d'oeufs
- 60 gr de sucre semoule
- 2 gousses de vanille

Pour la mousse de vanille

- 360 gr de crème anglaise
- 20 gr de gélatine et 50g d'eau froide
- 700 gr de crème fraîche moussueuse

Pour le caramel aux fruits de la passion

- 160 gr de sucre semoule
- 60 gr de glucose
- 240 gr de crème fouettée moussueuse
- 4 gr gélatine en feuilles
- 140 gr de pulpe de fruits de la passion

La préparation

1. Préchauffez le four à 180° ;
2. Préparez d'abord un brownie en mélangeant les oeufs, la cassonade, le sucre semoule, la farine, les pépites de chocolat, le cacao amer. Fouettez jusqu'à ce que la préparation blanchisse ;
3. Faites fondre les 90 gr de chocolat au bain-marie avec 170 gr de beurre. Portez à 45° et incorporez-le au mélange blanchis précédemment. Coulez-le dans un moule puis enfournez à 180° pendant 12 à 15 minutes. Une fois cuit, découpez des ronds à l'emporte-pièce ;
4. Pour la mousse vanille, mélangez un peu de crème anglaise vanillée avec la gélatine ramollie puis faites chauffer. Une fois que la gélatine est bien fondue, remettez-la dans le reste de crème anglaise et

introduisez la crème fouettée. Versez ce mélange dans des moules à l'aide d'une poche à douille ;

5. Chauffez la purée de fruits de la passion et rajoutez le glucose liquéfié. Dans une autre casserole, chauffez le sucre semoule pour obtenir un caramel. Déglacez-le avec la purée de fruits de la passion, rajoutez la gélatine et versez la crème montée ;
6. Dressez les boules froides de mousse vanille sur les ronds de brownie, puis versez le caramel aux fruits de la passion. Décorez de billes et d'un oeuf en chocolat.

Bonne dégustation