

# Chok'banane de Christophe Michalak ( verrine chocolat fruits exotiques )

Une idée de dessert pour Pâques? Et bien sûr au chocolat! Voici une recette du très talentueux Christophe Michalak qui nous propose une verrine aux deux chocolats rafraîchie par une salade de fruits exotiques. Un pur plaisir comme toutes ses réalisations!



Chok'Banane de Christophe Michalak

## Ingrédients ( pour 6 personnes )

### Pour le crémeux au chocolat:

- 75 g crème liquide entière
- 75 g lait entier
- 25 g jaunes d'œufs
- 25 g sucre semoule
- 95 g couverture chocolat ( le chef utilise du chocolat Valrhona, moitié Caraïbe moitié Guanaja; ce sont des chocolats noirs)



Ingrédients

Pour la chantilly chocolat:

Attention: la chantilly se commence la veille et se monte avant le dressage.

- 200 g crème liquide entière
- 80 g couverture Jivara (chocolat au lait Valrhona)



Ingrédients

Pour la salade de fruits:

- 1 Banane
- 70 g Purée de mangue (une mangue, oubliée sur la photo...)
- 1 fruit de la passion
- 1 Citron vert



Ingédients

### **Préparation:**

Le crémeux au chocolat:

- Chauffez la crème et le lait dans une casserole. Dès que le mélange est chaud ôtez le du feu: ne le laissez pas chauffer ou bouillir trop longtemps car une partie va alors s'évaporer et vous n'aurez plus la bonne quantité de liquide par rapport au chocolat.



Faites chauffer la crème et le lait

- Pendant que le lait et la crème chauffent, mélangez les jaunes et le sucre avec un fouet.



Mélangez les jaunes et le sucre avec un fouet.

- Versez le liquide chaud ( lait , crème) sur le sucre et les jaunes préalablement mélangés. Mélangez bien.



Verser les 2/3 du liquide bouillant sur le sucre et les jaunes

- Reversez le tout dans une casserole et faites chauffer à feu très doux en tournant en permanence. Si vous avez un thermomètre de cuisson ne dépassez pas la température de 82°. La crème est prête lorsque vous pouvez faire un trace sur la spatule avec votre doigt et qu'en penchant la spatule la crème ne vient pas recouvrir la trace que vous avez fait.



La crème a la consistance  
d'une crème anglaise

- Versez le mélange chaud sur le chocolat en une fois. Mélangez bien jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu.



Verser le mélange chaud sur  
le chocolat

- Puis mixez à l'aide d'un mixeur plongeant.



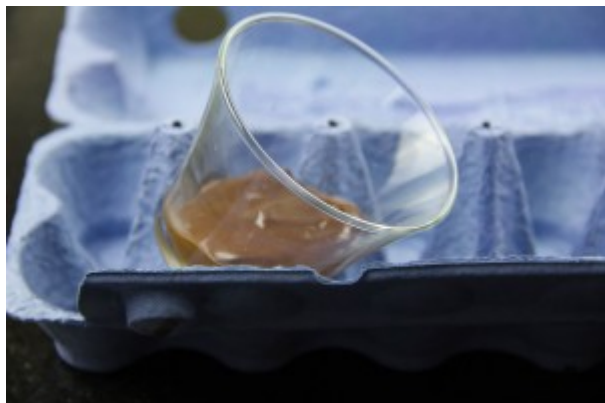
Mixez à l'aide d'un mixeur

- Couler le mélange dans de petites verrines (au 1/3). Laisser refroidir au réfrigérateur pendant 30 minutes minimum.



Coulez le mélange dans les verrines.

- Si vous désirez donner un petit côté rigolo à votre verrine, placez la penchée dans une boîte à œuf et coulez le crémeux à l'intérieur. Placez la boîte au frais en attendant que le liquide devienne solide.



Pour la chantilly chocolat: à démarrer la veille!

- Dans une casserole, faire bouillir la crème.



Faites chauffer la crème

- Puis versez la en 3 fois sur la couverture Jivara. Mélangez le tout à l'aide d'un mixeur plongeant. Laisser refroidir au réfrigérateur **pendant 24h.**



Versez sur le  
chocolat et mixez.

- Le lendemain montez la crème au fouet juste avant de dresser.



Montez la chantilly  
au fouet

- Mettez la chantilly dans votre poche à douille. Réservez au frais en attendant le dressage.





Mettez la chantilly dans votre poche à douille.

Pour la salade de fruit:

- Pelez la mangue.



Pelez la mangue

- Coupez la mangue en tranches.



Coupez la mangue en tranches fines

- Mixez la mangue. Votre purée est prête.



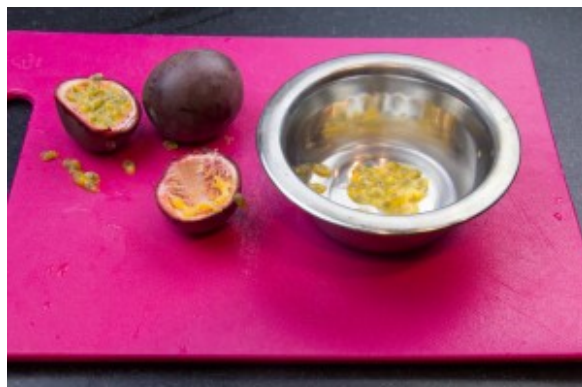
Mixez la mangue

- Pelez la banane et taillez la en petits dés (brunoise).



Coupez la banane en petits dés

- Ouvrez les fruits de la passion en deux et prélevez la chair intérieure à l'aide d'une cuillère.



Prélevez la chair des fruits de la passion.

- Assaisonnez les dés de bananes avec la purée de mangue, les fruits de la passion et le zeste de citron vert.



Mélangez les bananes, le fruit de la passion et le jus de citron vert

### **Dressage:**

- Sortez les verrines du frigo et déposez un peu de salade de fruits dans chacune.



Déposez un peu de salade de fruits sur le crémeux.

- A l'aide de la poche à douille réalisez une belle rosace de chantilly.



Puis décorez avec la chantilly

- Saupoudrez avec de petites pépites de chocolat ou du gruë de cacao. Délicieux...



Saupoudrez de pépites de chocolat



La présentation du chef Michalak:



Chok'banane

Michalak Masterclass  
60 Rue du Faubourg Poissonnière  
75010 Paris

[www.christophemichalak.com](http://www.christophemichalak.com)