

Délice Choco - Nougat Sur Crème Anglaise

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- CHOCOLAT FONDANT	200 g
- NOUGAT	160 g
- FROMAGE "RICOTTA"	250 g
- CREME FRAICHE	1 dl + 2 dl
- SUCRE SEMOULE	50 g
- CREME ANGLAISE	

Recette:

- Travaillez la ricotta avec le sucre semoule à l'aide d'une fourchette.
- Versez dans un plat, 1 dl de crème fraîche et ajoutez le nougat coupé en petits dés. Faites chauffer au micro-onde par 1 minute en mélangeant à chaque fois (environ 2 à 3 minutes).
- Lorsque le nougat est complètement fondu, filtrez-les pour retirer les noisettes (si nécessaire) puis ajoutez le chocolat coupé en petits morceaux et laissez reposer 1 minute. Fouettez ensuite pour obtenir une crème lisse.
- Versez ensuite cette crème chocolatée sur la ricotta et homogénéisez.
- Montez le reste de crème (2 dl) en chantilly et incorporez-la au mélange de chocolat – ricotta.
- Couvrez et laissez reposer au frigo pendant plusieurs heures (au mieux une nuit).
- Au moment de servir, versez un fond de crème anglaise dans une assiette et formez à l'aide de 2 cuillères à soupe une ou deux quenelles par personne.

Remarque:

Repos: plusieurs heures ou une nuit

