



LA RECETTE

Ingrédients :

- Chocolat blanc
- 0,25L de lait
- 3 jaunes d'œufs
- 70g de sucre
- 22,5g de poudre à crème
- 1 gousse de vanille Bourbon
- 150g de crème liquide 35% de matière grasse
- Fruits rouges de saison

Préparation :

* Coques en chocolat :

- Préparer les moules en forme de demi-sphère
- Mettre le chocolat à température

Fondre à 45° /48° - Descendre à 26° / 27° - Remonter à 28°/29°

- Mettre le chocolat dans les demi-sphères et tapoter pour évacuer les bulles d'air
- Retourner la grille pour les égoutter et laisser cristalliser puis décoller délicatement

* La crème pâtissière :

- Chauffer le lait avec la gousse de vanille taillée dans le sens de la longueur
- Blanchir les jaunes avec le sucre puis avec la poudre à crème
- Retirer la gousse de vanille du lait bouillant, le verser sur les jaunes d'œufs et porter à ébullition
- Débarrasser et faire refroidir

* Crème légère façon Chantilly :

- Réaliser la crème légère en mélangeant la crème montée à la crème pâtissière

* Montage :

- Incorporer la crème dans les demi-sphères avec les fruits rouges
- Former la balle de tennis en réunissant les demi-sphères

* Préparer le terrain de tennis :

- Acheter une bombe de peinture bronze alimentaire dans un magasin spécialisé ou sur Internet : préparez un pochoir à votre guise et amusez-vous !