

Semifreddo au sirop d'érable, chocolat au lait croquant et caramel coulant



Pour ce dernier jour de 2014 je vous propose le deuxième semifreddo réalisé pour Noël. Celui-ci était une création, un semifreddo au sirop d'érable avec deux plaques de chocolat au lait croquante et du caramel coulant-collant, tout simplement irrésistible je dois dire ! Tout plein de gourmandise assemblé en un seul dessert. Le caramel, le sirop d'érable et le chocolat au lait se marient tous très bien, c'est vraiment un bonheur en bouche croyez-moi !

Pour 1L de glace soit 6 à 8 personnes

Ingrédients:

Pour le semifreddo au sirop d'érable:

130ml de sirop d'érable

4 gros jaunes d'œufs

400ml de crème liquide entière

Pour le caramel:

100g de fromage blanc à la vanille (si non de la crème fraîche)

150g de sucre

50g de lait

Pour le croquant de chocolat au lait:

50g de chocolat au lait

Pour la décoration:

60g de mélange de copeaux de chocolat au lait et chocolat blanc

Cacao en poudre

Préparation:

Tapissez de film alimentaire l'intérieur d'un moule à cake. Laissez le film déborder sur les côtés pour faciliter le démoulage.

Préparez la sauce caramel:

Dans une poêle, faites caraméliser le sucre, sans le toucher ni le mélanger sur feu moyen.

Baissez le feu et ajoutez alors le fromage blanc et mélangez vivement. Laissez chauffer de façon à ce que les amas de caramel fondent.

Versez dans un pot et tout en mélangeant avec un petit fouet ou une cuillère à café ajoutez le lait. Votre caramel doit rester assez épais mais liquide. Réservez au réfrigérateur.

Préparez le croquant de chocolat au lait:

Faites fondre le chocolat coupé en morceaux au bain-marie.

Recouvrez un grand plateau d'une feuille de papier sulfurisé. Versez le chocolat au lait fondu sur la feuille et étalez-le finement à l'aide d'une spatule lisse. Placez le plateau au réfrigérateur ou au congélateur pour 30min, afin que le chocolat durcisse.

Préparez le semifreddo au sirop d'érable:

Pendant ce temps, dans une casserole, faites chauffer le sirop d'érable pendant 2min.

Dans un saladier, fouettez les jaunes d'oeufs, puis ajoutez-y le sirop d'érable, mélangez bien. Laissez refroidir complètement au réfrigérateur.

A l'aide d'un batteur électrique, fouettez la crème liquide bien froide jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse et ferme.

Incorporez à la crème le mélange de sirop d'érable et de jaunes d'oeufs en mélangeant délicatement avec une Maryse.

Coupez la plaque de chocolat au lait de façon à obtenir deux bandes de la longueur du moule à cake.

Versez 1/3 de la préparation dans le moule à cake, placez une bande de chocolat au lait, recouvrez de la moitié de la sauce caramel. Versez délicatement par-dessus de la moitié du reste de préparation du semifreddo. Placez la deuxième bande de chocolat au lait et recouvrez du reste de caramel. Finissez en versant délicatement le reste de préparation du semifreddo.

Placez au congélateur pour 4 à 6H.

Passez rapidement le moule à cake sous l'eau chaude et démoulez le semifreddo. Parsemez de copeaux de chocolat au lait et de chocolat blanc et saupoudrez d'un peu de cacao en poudre.