

# Fondant chocola'thé

## réduction Earl Grey, crumble cacao

- Fondant chocola'thé**
- 750 g de crème fleurette
  - 30 g de thé earl grey
  - 560 g de jivara
  - 7 jaunes d'œufs
  - 190 g de sucre cuit à 121°

- Crumble :**
- 115 g de beurre
  - 115 g de sucre
  - 200 g de farine
  - 25 g de cacao
  - 1/2 œuf

- Sirop de thé :**
- 100 g de cassonade
  - 5 g de thé
  - 75 g d'eau
  - 6 disques de chocolat



**CRUMBLE** Mélanger tous les ingrédients et les sabler avec le beurre et ajouter l'œuf à la fin.

**SIROP DE THÉ** Faire bouillir l'eau et le sucre et infuser le thé pendant 5mn.

**FONDANT CHOCOLA'THÉ** Infuser la moitié de la crème avec le thé puis la filtrer et la verser sur le chocolat et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte souple et lisse.

Monter le restant de crème. Émulsionner les jaunes d'œufs et verser le sirop dessus. Mélanger délicatement les trois masses puis mouler et dresser.