

Boule rubis

Pour 6 personnes.

1/2 verre de lait, 125 g de sucre, 250 g de chocolat noir à cuire, 125 g de beurre, 1 grande boîte de purée de marrons, 150 g de crème fraîche, 25 g de sucre vanillé, 1 feuille de gélatine alimentaire, 50 cerises confites.

Rassembler dans une casserole le lait, le sucre et le chocolat cassé en morceaux. Faire chauffer sur feu très doux et sans tourner jusqu'à ce que tout le chocolat soit bien fondu. Ajouter alors le beurre et la purée de marrons et laisser chauffer doucement, en tournant avec la cuiller en bois jusqu'à ce que les premiers bouillons se manifestent. Répartir cet appareil dans deux bols et laisser refroidir avant de les placer, pour une nuit entière, au réfrigérateur.

Le lendemain, battre la crème en chantilly très ferme, y incorporer en cours de préparation le sucre vanillé et la gélatine préalablement diluée dans une cuillerée d'eau tiède. Couper les cerises en deux. Démouler le contenu des bols, réunir les deux moitiés de manière à former une sphère. Faire un méplat dessous pour que la boule tienne debout; la garnir complètement de crème Chantilly en se servant d'une poche à douille et placer les demi-cerises en garniture.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.