

BURGER AUX POMMES ET DUO DE GANACHES AU CHOCOLAT

Pour 4 personnes
Préparation : 30 mn



Ingrédients

4 pains briochés
2 pommes

Ganaches

300 g de crème fraîche
1 tablette de chocolat blanc à pâtisser
1 tablette de chocolat noir à pâtisser
5 gouttes d'extrait de vanille

Décor

Sucre glace

Réalisez les deux ganaches la veille du montage.

Hachez le chocolat noir et mettez-le dans un bol, hachez le chocolat blanc et mettez-le dans un autre bol. Faites bouillir la moitié de la crème et répartissez-la équitablement dans les deux bols.

Ajoutez l'extrait de vanille dans le bol de chocolat blanc.

Laissez fondre quelques minutes puis mélangez jusqu'à obtenir deux préparations bien lisses. Laissez refroidir à température ambiante puis filmez au contact et laissez reposer au réfrigérateur toute une nuit.

Le lendemain, mettre les ganaches dans deux poches à douilles.

Peler et détaillez les pommes en lamelles.

Pochez l'une des ganaches sur la partie basse des pains briochés, déposez des lamelles de pomme, pochez l'autre ganache dessus avant de refermer le pain et de saupoudrer un voile de sucre glace.

Astuce : vous pouvez réaliser ce dessert en toute saison, avec de la poire, des fraises, du kaki...

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouedan / Cniel