



LOU TESSOU

UNE "COCHONNE" CRÈME AU CHOCOLAT

C'est vrai que vous allez découvrir un drôle de dessert mais s'il est surprenant il est quand même très subtil...

INGRÉDIENTS:

du sang de notre tessou.(note1)
sucre roux
amandes grillées hachées
Poudre de cannelle

du cacao Van Houtten.(note 2)
lait frais
crème fleurette pour Chantilly
poudre de muscade

MÉTHODE:

Délayer de la poudre de cacao Van Houtten dans du lait froid pour bien la délayer au maximum . Versez dans une casserole sur feu très doux et commencer à tourner



Ajoutez le sucre roux et saupoudrez d'un peu poudre de cannelle et de muscade

Commencer à brasser le liquide pour que les poudres soient bien dissoutes



Lorsque la température commence à monter vous allez verser peu à peu le sang en fouettant vivement pour que le sang ne "caille" pas . Il faut qu'au fur et à mesure que la température monte, votre liquide épaississe peu à peu. Ne surtout pas aller au delà de 80 /90° car sinon il y aurait des caillots et votre crème serait absolument immangeable ... même votre toutou n'aimerait pas !

Lorsque la température va "bien" votre crème a la belle consistance .

Vous pouvez, si cela vous plait, quelques cuillères de crème TOUJOURS EN FOUETTANT

Mettre le fond de votre casserole vite. Vous cesserez de "touer" froide pour qu'elle ne risque pas de

Mettre au frigo dès que consommerez rapidement car c'est



couper la température avec fleurette bien froide hors du feu .

pour refroidir la crème plus que lorsque la crème est coaguler

possible ... et bien sûr vous un produit fragile

NB : Vous pourrez utiliser votre mixer chauffant pour faire cette crème sans aucun problème. Attention à limiter le thermostat à 80 /90° vous coupez la chaleur pour que votre crème ne risque pas de "coaguler" en refroidissant

SERVICE

Versez votre crème dans des petites coupes et saupoudrez la surface avec des amandes grillées hachées.

T.S.V.P --->>>

Dessinez quelques vagues sur les amandes pour une jolie présentation .



Courez votre crème d'un petit "top" de crème fleurette "montée" en Chantilly (peut être parfumée d'un peu d'extrait d'amandes "assortie" à la poudre d'amandes) Servez bien glacé avec un petit biscuit "craquant aux amandes"

NOTES TECHNIQUES:

(note 1) Le sang ne doit être utilisé EXTRA FRAIS de toute évidence .

(note 2) Le cacao Van Houtten a des qualités sans communes mesures avec les autres poudres "cacaotés" diverses ... et je n'ai pas d'actions chez eux mais j'ai testé !!

NOTES DIÉTÉTIQUES

Pour les "sans sel" y en a pas : on en n'a pas mis!

Pour les "sans gluten" pensez à n'utiliser que vos épices "maison" vérifiés

Pour les "sans sucre" C'est pas pour vous il y a plein de sucre ... même dans le sang alors oubliez !!! Ou bien essayez "pour savoir"

Pour les "sans gras" Oubliez la crème, les amandes, le lait et même le sang c'est plein de gras ! Alors oubliez la recette !!! Ou essayez juste pour savoir que c'est bon ... et vous avez des amis alors partagez !!

Et puis vous connaissez ma formule :

ON FÉ CA KOI KON PEU AVÉ CA KOI KON A