

# Crème au chocolat blanc et crumble au cacao



## PRÉPARATION

### CRUMBLE

Mettre les amaretti dans une poche culinaire résistante et les réduire au moyen d'une petite casserole jusqu'à ce que le plus petit morceau fasse 0,5 cm.

Faire fondre le beurre au micro-ondes ou sur le feu. Ensuite, bien mélanger tous les ingrédients, les répartir sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et faire cuire entre 12 et 15 minutes à 160°C, puis laisser refroidir.

### CRÈME AU CHOCOLAT BLANC

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.

Faire chauffer la crème et le miel à 60°C jusqu'à ce que le miel se dissolve.

Verser ensuite le chocolat blanc dans un bol avec le mélange de crème et de miel et y ajouter la gélatine préalablement égouttée. Bien mélanger le tout jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu. Couvrir et laisser reposer toute la nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, battre la crème au fouet (à la machine ou à la main) en lui donnant une consistance aérée.

Pour servir, verser la crème dans un verre/bol, râper le zeste d'orange par-dessus et recouvrir avec le crumble au cacao.

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

135 g d'Amaretti Classici  
★★★delicatessa

15 g de cacao en poudre

40 g de farine

50 g de beurre

1 orange

400 g de crème

150 g de chocolat blanc

30 g de miel

3 feuilles de gélatine