HAMBURGER DE PETITS CHINOIS PÉPITES AUX FRUITS EXOTIQUES

6 personnes30 minutesfacile

Ingrédients

• 6 Petits Chinois aux Pépites de Chocolat La Fournée Dorée
• Ganache au chocolat noir (100gr de chocolat noir pâtissier, 12cl de crème fraîche, 30gr de beurre pommade)
• 2 mangues
• 2 kiwis
• 25 cl de crème anglaise

Préparation

Pour la ganache au chocolat noir :
1- Mettre dans un saladier le chocolat pâtissier concassé en morceaux.
2- Porter à ébullition la crème fraîche, verser-la sur le chocolat. Mélanger afin d'obtenir une préparation homogène, ajouter le beurre pommade et mélanger.
3- Réserver pendant 20 minutes au congélateur.

Pour le hamburger :
1- Éplucher les mangues et les kiwis, les découper en fines tranches. Réaliser des tranches de mangues de forme ronde à l'emporte-pièce ou à l'aide d'un verre (2 ronds par hamburger).
2- Couper en deux les Petits Chinois de façon horizontale. Napper de ganache la partie inférieure. Disposer successivement une tranche de mangue puis 3 tranches de kiwis (sur un même niveau) et enfin une tranche de mangue.
3- Recouvrir avec l'autre moitié du Petit Chinois.

Pour les frites de mangue :
1- Avec le reste de mangue, tailler des bâtonnets en forme de frites.
2- Disposer dans une assiette le hamburger et les frites de mangue. Servir avec la crème anglaise.
3- Déguster avec les doigts en trempant les frites et le hamburger dans la crème anglaise.