

Croissant S'mores

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
4	60 minutes	30 minutes
INSTANT DE CONSOMMATION CONSEILLÉS		
Déjeuner Brunch Dîner Souper Collations Amuse-bouche Dessert		



Recette créée par
Vincent Rodier, Chef Exécutif

/ Ingrédients



Croissant parfait
Quantité : 4

- 200 gr de sucre
- 100 gr de blancs d'œufs
- 1 gousse de vanille
- 100 gr de crème 35%
- 200 gr de chocolat Hershey
- 50 gr de Biscuits Graham's

/ Préparation

Étape 1

Décongeler les croissants à température ambiante pendant 30 minutes sur une plaque de cuisson, puis les cuire au four pendant 17 minutes à 350°F (180°C). Laisser refroidir 30 minutes

Étape 2

Dans un cul-de-poule, commencer à monter les œufs en neige avec un batteur. En parallèle, mais une casserole d'eau à chauffer. Mettre le cul-de-poule au bain-marie sur la casserole et ajouter le sucre en continuant de battre les blancs d'œufs. La meringue est prête lorsqu'elle est bien ferme et brillante. Mettre dans une poche à douille et réserver.

Étape 3

Ganache au chocolat : Faire chauffer la crème dans une casserole et la verser sur le chocolat. Mélanger pour obtenir une ganache lisse.

Étape 4

À l'aide d'un ciseau, faire une ouverture sur le dessus du croissant. Garnir avec la ganache au chocolat. Pocher la meringue Suisse et utiliser un chalumeau pour dorer le dessus de la meringue. Ajouter les biscuits Graham sur le dessus.

