

# Le marbré chocolat “prali”, crème à la badiane<sup>1</sup>

*Pour 4 personnes :*

## *Ingrédients*

### *Appareil noisette :*

500 g de noisettes  
7 oeufs  
250 g de sucre glace  
250 g de beurre

### *Appareil chocolat :*

500 g de chocolat  
7 œufs  
250 g de sucre glace  
250 g de beurre

### *Sauce :*

1/2 litre de lait  
6 œufs  
150 g de sucre  
1/2 gousse de vanille  
30 g de badiane

## **La recette**

### ***Appareil noisette :***

Grillez les noisettes à 300° pendant 10 mn. Les refroidir puis les mixer avec 250 g de sucre glace. Séparer les blancs des jaunes. Travailler les jaunes avec les 250 g de beurre (ramolli). Ajouter la purée de noisettes.

Monter les blancs en neige, les incorporer doucement à la purée de noisettes, réserver.

### ***Appareil chocolat :***

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Séparer les blancs des jaunes, travailler les jaunes avec le beurre. Ajouter le chocolat.

Faire une meringue avec les blancs et le sucre glace. Incorporer doucement la meringue avec le chocolat.

Dans une terrine, montez en intercalant le chocolat et la noisette, réservez 24 heures.

Faites une crème anglaise dans laquelle vous ferez infuser la badiane.

Démoulez la terrine et détaillez des tranches de 1 cm d'épaisseur. Dressez sur une assiette avec une feuille de menthe et crème anglaise à la badiane autour.

---

<sup>1</sup> autre dénomination : ANIS DE LA CHINE