



Confiseries, friandises, chocolats

Caviar de cacao



38 min **35 min** **3 min** **0** **162**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le caviar

30 g **Cacao en poudre**
50 g **Sucre cristal**
250 g **Eau**
2 g **Agar-agar**

Ingrédient pour façonner le caviar

2 litre(s) **Huile de
tournesol**

Étape 1

Préparation du caviar

- 1 Verser le cacao, le sucre, l'agar-agar et l'eau dans une casserole.
- 2 Faire chauffer sur feu moyen jusqu'au point d'ébullition tout en mélangeant à l'aide d'un fouet.
- 3 Retirer la casserole du feu et la poser dans un évier rempli d'eau froide pour faire baisser légèrement la température.

Étape 2

Façonnage du caviar

- 1 Verser l'huile dans un vase haut.
- 2 Pomper la préparation au cacao à l'aide d'une seringue.
- 3 Faire tomber des gouttes de cacao une à une dans l'huile.
- 4 Le caviar de cacao va se déposer au fond du vase et un peu en surface.
- 5 Filtrer le caviar de cacao à l'aide d'un chinois posé sur un saladier.
- 6 L'huile utilisée peut resservir pour une autre préparation, elle ne prend pas le goût de chocolat.

Étape 3

Dressage

- 1 Déposer délicatement le caviar de cacao dans une assiette.
- 2 Réserver au frais jusqu'au service.