



PARTAGEZ VOTRE

**PASSION**

*de la bouffe*



## RECETTE

*Joe Crémy*

(Recette de Rémy Couture de chez Pâtisserie Crémy)

### INGRÉDIENTS POUR LE RED VELVET

- 30 g de cacao
- 50 g d'eau chaude
- 15 g de colorant rouge
- 180 g de beurre
- 150 g de sucre
- 120 g d'œufs
- 200 g de lait
- 250 g de farine
- 10 g de bicarbonate de soude
- 10 g de jus de citron

### INGRÉDIENTS POUR LA MOUSSE CHOCO-BLANC VANILLE

- 87 g de lait
- 1 g de gousses de vanille
- 16 g de sucre
- 21 g de jaunes d'œufs
- 1 g de gélatine
- 130 g de chocolat blanc
- 130 g de crème montée

### PRÉPARATION

1. Mélanger le cacao, l'eau chaude et le colorant rouge.
2. Ajouter le sucre et ajouter le beurre.
3. Faire chauffer le lait à 50-60 °C.
4. Ajouter les œufs.
5. Ajouter le lait chaud en alternant avec la farine, et bien mélanger.
6. À la toute fin, ajouter le bicarbonate de soude et le jus de citron.
7. Cuire 8-10 minutes à 350 °F.

### PRÉPARATION

1. Faire une crème anglaise avec le lait, la vanille, les jaunes d'œufs et le sucre.
2. Verser sur la gélatine et le chocolat blanc et laisser refroidir au réfrigérateur.
3. Incorporer la crème montée en deux fois.



*Téléchargez les autres recettes à succès*  
DES COMMERÇANTS SUR LE SITE DE L'AVENUE !

- [mobile.mont-royal.net/recettes](http://mobile.mont-royal.net/recettes) •

L'AVENUE DU  
**MONT-ROYAL**

Toujours une bonne adresse

- [www.mont-royal.net](http://www.mont-royal.net) •

