

Crèmes matchocolat blanc & thé matcha

Depuis que j'ai découvert les [panna cotta végétal](#), j'en raffole, et je m'en prépare souvent, en alternant les laits & crèmes végétales.

La recette de **crème matchocolat aux framboises** m'attirait, car elle ressemblait drolement à celle de [mes panna cotta](#), mais avec 2 petits ingrédients en plus :

- une touche de **chocolat blanc**. Je n'aime pas le chocolat au lait ou noir, mais j'apprécie à très petites doses, le chocolat blanc, lorsqu'il est mélangé à quelque chose
- le **thé matcha**. Celui-là... Ca fait plusieurs années que j'en entends parler sur la toile. J'ai vu de nombreuses recettes de crèmes, de cakes, ... mais, je ne l'avais jamais essayé ! Voici une belle occasion.

Ces crèmes peuvent se servir avec :

- un **coulis de framboises** (recette sur le site),
- ou des **framboises grossièrement écrasées**, que vous placerez sur le dessus (ce que j'ai choisi)
- pour les chocolat addicts : parsemer des **copeaux de chocolat blanc** sur le dessus



Ingrédients : (4 verrines de 20 cl)

- 100 g de chocolat blanc
- 2 cas (30 g) de sucre de canne roux
- 500 ml de lait de soja
- 2 cac (2 g) de thé matcha
- 2 g d'agar-agar en poudre

Préparation :

1. Dans une casserole, versez le sucre, le chocolat coupé en morceaux, et la moitié du lait de soja.
2. Faites fondre à feu moyen, en mélangeant de temps en temps.
3. Lorsque le chocolat a totalement fondu : versez le mélange dans un grand bol.
4. Versez le reste du lait de soja dans la casserole, avec le thé matcha & l'agar-agar.
5. Portez à ébullition, et laissez frémir 30 secondes (l'agar-agar a besoin d'atteindre 80°C afin que son pouvoir gélifiant s'active).
6. Versez dans le bol avec le 1er mélange (chocolat blanc/lait/sucre), puis mélangez au batteur électrique.
7. Versez dans des petites verrines (j'en ai rempli 4 de 20 cl).
8. Placez au frigo minimum pendant 3 heures.

J'étais assez sceptique sur l'utilisation de **thé matcha** dans un dessert. Je craignais que son goût apporte une note bizarre, que je n'aimerai pas.

Et bien que nenni.

Cette petite crème est tout simplement délicieuse. Le **thé matcha** donne un **goût original, agréable & subtil**.

La présence de **chocolat blanc** se fait très discrète, peut être un peu trop : on ne le sent **presque pas au niveau du goût**, mais **apporte unetexture plus épaisse** que celle de mes panna cotta végétales.

J'ai trouvé que la **purée de framboises** ne semariait pas très bien avec cette petite crème.

Même si elles sont bonnes, l'acidité des **framboises** est un chouilla trop forte pour la subtilité & la finesse de ces petites crèmes. Je pense que l'ajout d'un sucrant (sirop d'agave ou autre) ne changerait rien, car ca risquerait d'être trop sucré.

Je pense que l'alternative de les servir avec des **copeaux de chocolat blanc** était la **bonne solution**.

Si je la refais, je testerai.

Je ne l'ai pas fait, car je pensais que l'on sentirait bien le **chocolat blanc**, et que ca aurait été trop redondant.

Mais comme le goût du **chocolat blanc** se fait très discret... Je trouve cette alternative parfaite.