

Dessert

LE TOUT CHOCOLAT, Chaud, froid et glacé

Recette pour 12 personnes

Ingrédients

Esquimau au chocolat :

Sorbet au chocolat :

60 cl d'eau, 150 g de sucre, 100 g de chocolat noir 70 % de cacao, 90 g de cacao en poudre

Couverture en chocolat :

200 g de chocolat noir 70 % de cacao, 200 g de beurre de cacao, 100 g d'amandes hachées

Beignet

Ganache au chocolat :

12.5 cl de lait, 200 g de chocolat noir 70 % de cacao, 60 g de beurre

Tempura cacao :

100 g de farine, 30 g de Maïzena, 20 g de cacao, 15 g de levure, 75 g de fromage blanc

1 œuf, 12.5 cl d'eau

Praliné feuillantine :

100 g de praliné, 100 g de feuillantine

Mousse au chocolat :

50 cl de lait, 125 g de crème, 20 g de miel, 2 jaunes d'œufs, 40 g de sucre

250 g de chocolat noir 70 % de cacao, 50 g de chocolat au lait

Fruits taillés :

1 pomme Granny Smith, 1 orange, 1 citron

Progression

Esquimau au chocolat :

Sorbet au chocolat :

Dans une casserole, mettre à chauffer l'eau et le sucre pour faire un sirop

Dans un saladier, mélanger le chocolat fondu et le cacao, verser la moitié du sirop sur ce mélange, remuer avec un fouet, rajouter le reste du sirop

Placer dans la sorbetière, débarrasser et réserver au congélateur

Couverture en chocolat :

Faire fondre au bain marie dans un saladier le chocolat et le beurre de cacao.

Montage de l'esquimau :

Faire une boule de sorbet au chocolat, la piquer sur une pique, la tremper dans la couverture chocolat, puis la déposer sur les amandes hachées avant de réserver au congélateur

Beignet

Ganache au chocolat :

Faire chauffer le lait dans une casserole ; mettre à fondre le chocolat au bain-marie dans un Cu de poule

Verser la moitié du lait chaud sur le chocolat fondu, mélanger avec une spatule puis ajouter le reste de lait

Lorsque le mélange est homogène, incorporer le beurre coupé en petits morceaux, filmer et réserver au froid

Lorsque la ganache est dure, en faire des boules ; réserver

Tempura cacao :

Dans un saladier, mélanger avec un fouet la farine, la Maïzena, le cacao et la levure, rajouter le fromage blanc, l'œuf et l'eau pour obtenir une pâte

Réserver au froid

Cuisson du beignet :

Dans une friteuse, porter l'huile à 180 °C

Rouler les boules de la ganache dans la farine et les enrober de tempoura chocolat, les plonger dans l'huile pendant 2 mn

Sortir les beignets et les soupoudrer de sucre glace

Les réserver.

Mousse au chocolat

Dans une casserole, faire chauffer à petit feu le lait, la crème et le miel

Dans un saladier, faire blanchir avec un fouet les jaunes d'œufs et le sucre

Verser le mélange chaud lait-crème-miel sur les jaunes et le sucre

Mélanger et réserver dans la casserole, cuire comme une crème anglaise à la nappe ou à 85 °C

Dans un autre saladier, couler la crème anglaise sur les deux chocolats coupés en morceaux, mélanger avec un fouet, filmer et réserver au froid

Mettre cette mousse dans un siphon à chantilly avec une cartouche de gaz, bien secouer et réserver au froid.

Fruits taillés

Tailler la pomme en petits dés, râper le zeste de l'orange et du citron, presser ce dernier et le mélanger au jus de la pomme coupée, réserver au froid

Dressage et finition :

Dans une assiette, faire deux petits dômes de fruits taillés et y déposer deux beignets, d'une boule de mousse au chocolat de praliné feuillantine et la surmonter d'une boule de mousse au chocolat réalisée avec le siphon

Disposer harmonieusement les deux esquimaux

Au centre, disposer le sorbet aux fraises et creuser légèrement avec une cuillère afin de déposer les fraises poêlées

Disposer au dernier moment le basilic citron haché sur le côté de l'assiette.