

# Biscuit confiance, ganache au chocolat noir et soupe soufflée à la cardamome.

Recette pour 12 personnes

## Description

Un délicieux biscuit aux amandes fourré d'une riche ganache. Crème anglaise à la cardamome

### L'astuce du chef

Ce biscuit fait partie de la famille des biscuits meringués, comme le macaron, qui serait en fait son ancêtre. Vous pouvez les congeler dans une bote hermétique, garnis ou non. Vous pouvez utiliser n'importe quelle margarine Becel.

## Ingrédients

### Pour le biscuit

- 225 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 100 Gr Sucre
- 150 Gr Sucre glacé
- 150 Gr Poudre d'amande
- 50 Gr Farine

### Pour la ganache

- 375 Gr Crème 35%
- 40 Gr Sirop de maïs
- 300 Gr Chocolat noir
- 75 Gr Bécel

### Crème Anglaise (soupe soufflée)

- 125 Ml Lait
- 125 Ml Crème 35% à fouetter
- 3 Unité(s) Jaune d'œuf
- 50 Gr Sucre
- 25 Gr Bécel
- 3 Unité(s) Graines de cardamome

## Préparation

- Temps de préparation **40.00 mins**
- Préchauffez votre **four** à **350.00 F°**

### Préparation pour le biscuit

À l'aide du batteur électrique monter les blancs en neige et ajouter graduellement le sucre jusqu'à la formation de pics fermes. Passer au tamis les ingrédients secs et les ajouter délicatement à la spatule en pliant. À l'aide de la poche à pâtisserie, dresser des biscuits d'environ 5 cm de diamètre sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin (comme vous l'auriez fait pour des macarons). Saupoudrer de sucre glace avant de mettre au four. Cuire environ 12 à 15 minutes.

### Préparation pour la ganache

Dans une casserole porter à ébullition la crème et le sirop de mas. Verser sur le chocolat et laisser fondre quelques secondes. Ajouter la margarine Becel et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène. Déposer une pellicule plastique collée directement sur la ganache et réserver au réfrigérateur. Lorsque les biscuits sont froids, déposer une couche de ganache sur une coque et

refermer avec un autre biscuit.

### Crème anglaise (soupe soufflée)

Faire bouillir dans une casserole le lait et la crème et les graines de cardamome écrasés. Pendant ce temps mélanger énergiquement les jaunes et le sucre dans un bol avec un fouet (blanchir). Versez sur les jaunes le lait chaud, bien mélanger, remettre le tout dans la casserole sur le feu, baissez la chaleur et cuire cette crème sans cesser de remuer. Environ 1mn 30, à l'aide d'un spatule ou d'un fouet. Refroidissez la crème dans de la glace, quand elle est froide, passez là dans un chinois étamine, puis versez là dans un siphon, ajoutez deux cartouches de gaz. Réservez la bonbonne au frigo, jusqu'au moment de servir.

### Montage de l'assiette

Remuez énergiquement le siphon (la tête vers le bas) gardez le siphon dans la même position et garnissez le fond d'un bol ou d'une assiette creuse, de la soupe soufflée à la cardamome. Prendre un disque de biscuit, le garnir d'une cuillère à soupe de ganache, et le refermer comme un macaron avec un autre disque. Déposez la confidence sur le bord de l'assiette ou à côté et saupoudrer là de sucre glace en finition.

**Bon appétit!**