

Verrine de chocolat tout en textures, crémeuse, craquante et croquante (mousse, sablé breton cacao, sauce cacao, plaquettes) |

Recette pour 12 tapas



Description

Différentes textures de chocolat vous sont proposées, le tout sur différents tons de couleurs.

L'astuce du chef

Pour ce qui est du rhodoïd, vous trouverez différentes épaisseurs de feuille chez DeSerres.

Veillez à ce que votre eau de bain-marie ne soit jamais en ébullition, c'est trop chaud pour le chocolat.

Ingrédients

Mousse de chocolat

- 300 Ml Crème 35% à fouetter
- 150 Gr Chocolat noir

Sauce Cacao

- 100 Ml Eau
- 50 Gr Sucre
- 25 Gr Cacao en poudre

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**

Mousse chocolat

Sablé

- 60 Gr Beurre demi-sel
- 60 Gr Farine
- 15 Gr Cacao en poudre
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 60 Gr Sucre
- 1 Pincée(s) Poudre à pâte

Plaquette de chocolat

- 150 Gr Chocolat noir
- 1 Feuille(s) Rhodod

Placez votre chocolat dans un bol sur un bain-marie à feu doux. Faites le fondre doucement. Montez votre crème à l'aide d'un fouet comme pour une chantilly. Une fois votre chocolat fondu (entre 45/50°C) mélangez une première petite partie de votre crème avec le chocolat et fouettez énergiquement. Ensuite, vous pouvez ajouter le reste de la crème montée, et continuer de plier avec votre fouet le mix, jusqu'à que celui-ci vous paraisse homogène.

Breton cacao

À l'aide d'un mélangeur, faites mousser les jaunes d'oeufs et le sucre quelques minutes. Ajoutez les ingrédients secs tamisés en pliant avec une spatule. Finissez en incorporant délicatement le beurre fondu. Remplissez une poche à pâtisserie munie d'une douille unie, réservez-la au frigo.

Prenez les cercles, placez-les sur une plaque à four munie d'un papier cuisson. Remplissez les cercles à moitié, puis placez la plaque dans le four.

Le temps de cuisson est d'environ 15-20 minutes, assurez-vous d'une belle coloration du biscuit. Enlevez le cercle dès sa sortie du four, patientez 5 minutes, puis coupez-les en deux dans leur milieu.

Sauce Cacao

Dans une casserole, versez l'eau et le sucre, portez le tout à ébullition, puis ajoutez-y le cacao en poudre. Fouettez énergiquement la sauce. Une fois à ébullition, baissez le feu, laissez cuire encore 2-3 min. C'est à ce moment précis que vous décidez de l'épaisseur de votre sauce, suivant la réduction que vous allez lui donner.

Plaquettes de chocolat

Faites fondre votre chocolat sur un bain-marie, avec un feu doux. Ensuite placez votre bol de chocolat dans la pièce la plus fraîche de la maison, en remuant de temps en temps avec une spatule. Une fois le chocolat à une température d'environ 30/32°C, vous pouvez l'étaler finement sur une feuille de plastique suffisamment épaisse. Place le quelques minutes au congélateur. Par la suite, le chocolat va se solidifier et vous pourrez casser des morceaux pour décorer votre verrine.

Montage

Remplissez votre verre à mi-hauteur avec la mousse, coulez dessus votre ganache crème. Une fois l'ensemble bien refroidit, à l'aide d'une cuillère, creusez proprement au centre du verre, de manière à faire comme un petit puit. Remplissez ce trou de sauce cacao, puis cassez quelques plaquettes de chocolat, que vous allez piquer dans le verre pour y apporter du relief.

Bon appétit!