

alimentarium

FANTASTIQUE CHOCOLAT

POUR 12 À 15 PERSONNES

Ingrédients

Sablé chocolat

180 g de sucre cassonade
225 g de farine
75 g de cacao en poudre
195 g de beurre
3 g de sel

Sablé reconstitué

300 g de sablé chocolat
105 g de noix caramélisées
1,5 g de fleur de sel
150 g de chocolat noir

Crémeux chocolat

3 feuilles de gélatine
680 g de lait
680 g de crème 35%
280 g de jaunes d'œufs
120 g de sucre cassonade
520 g de chocolat noir
35 g de lait entier

Réalisation

- Pour le sablé, mélanger tous les ingrédients à l'aide d'un batteur et étaler sur une plaque de cuisson sur 2 cm d'épaisseur puis cuire au four à 170 degrés durant 10 minutes.
- Hacher grossièrement le sablé cuit et les noix caramélisées puis incorporer le chocolat fondu et mélanger.
- Étaler ce mélange sur 0,5 cm d'épaisseur dans un cercle puis réserver au frais.
- Faire tremper la gélatine dans l'eau froide et la dissoudre dans la crème chaude.
- Dans une casserole, faire chauffer la crème et le lait (2 x 680 gr).
- Pendant ce temps, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre cassonade. Incorporer la moitié du mélange chaud sur les jaunes et le sucre. Bien mélanger à l'aide d'un fouet et remettre l'ensemble dans la casserole.
- Finaliser la cuisson sous une source de chaleur douce, à l'aide d'une spatule, jusqu'à épaississement de celle-ci (comme pour une crème anglaise).
- Presser la gélatine pour retirer l'excédent d'eau et l'incorporer dans la crème cuite, hors du feu.
- Verser le mélange obtenu sur le chocolat, bien mélanger et laisser refroidir.
- Après refroidissement, monter l'ensemble au batteur mélangeur (foisonner) à l'aide du fouet.
- Garnir le moule à la spatule puis terminer le montage avec une poche à douille puis. Décorer avec les noix caramélisées et autres éléments de décoration.

