



CHOCOLAT CREMEUX ET CROQUANT



Pour 8 à 10 personnes :

Le biscuit :

120 g de chocolat de couverture au lait (avec le valrhona, l'équilibre du goût et du sucre est parfait)
25 g de couverture noire
100 g de beurre
60 g de farine
4 jaunes d'œufs (moyens)
6 blancs d'œufs
60 g de sucre semoule

La crème au chocolat au lait :

200 g de chocolat au lait
50 g de couverture noire
4 jaunes d'œufs
20 cl d'eau + 2 càs de sucre qu'on porte à ébullition de façon à avoir un sirop, laisser refroidir
250 g de crème

Tuile croquante :

50 g de fondant (si on n'a pas de fondant, dissoudre 50 g de sucre glace avec 2 ou 3 càs d'eau)
30 g de glucose
20 g de poudre de noisettes
30 g de chocolat de couverture au lait.
4 càc de gruë de cacao (facultatif)

Pour le biscuit :

Préchauffer le four à 200°.

Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Faire fondre ensemble le chocolat et le beurre. Ajouter à l'appareil précédent. Battre les blancs en neige assez ferme et les incorporer délicatement avec la farine au mélange œufs-sucre-chocolat et beurre.

Faire cuire environ 20 mn. Une lame de couteau piquée dans le biscuit doit ressortir sèche.

Laisser refroidir.

Pour la crème :

Faire fondre les chocolats au bain-marie ou au micro ondes. Réaliser un sabayon avec les jaunes, le sirop et la crème en fouettant très vivement ce mélange sur feu doux jusqu'à épaississement. Hors du feu, ajouter le chocolat fondu. Couler la crème ainsi obtenue sur le biscuit et réserver au réfrigérateur.

Pour la tuile croquante :

La température du four doit être descendue à 170-180°.

Faire cuire le fondant avec le glucose. Incorporer le chocolat râpé et la poudre de noisettes, étaler cette crème en forme de tuiles allongées sur une feuille de silicone et faire cuire jusqu'à une jolie coloration (chez moi, ça a pris une dizaine de mn) Détacher de la plaque dès que la tuile a refroidi.

Dressage :

Couper en part ou en triangle et piquer un morceau de tuile dans la partie crémeuse.

Et si c'était bon 🍷🍷
en cuisine et à table ...

