

Jean Emmanuel

& Co

Bouchées au chocolat



Ingrédients

Préparation : 30 minutes Cuisson : 15 minutes Repos : 1 heure

Sablé à la vanille

428 g de farine
258 g de beurre
162 g de sucre glace
52 g de poudre d'amandes
2 œufs
2 gousses de vanille
2 g de sel

Croustillant praliné

120g de crêpes dentelles type Gavottes
200g de praliné noisettes
60g de chocolat AU LAI

Mousse chocolat au lait et citron

560g de chocolat au lait à 40% de matière grasse
2 jaunes d'œuf
25g de sucre semoule
130g de lait entier
600g de crème
1 citron

A vos marques !

Prêt ?

Pâtissez !

Déroulé de la recette

Sablé à la vanille

Pour réaliser les sablés à la vanille, fendez et grattez les gousses de vanille. Puis, faites fondre 58 g de beurre et mettez-les à infuser durant une quinzaine de minutes.

Travaillez ensemble le reste du beurre avec le sucre glace et le beurre infusé, puis incorporez le sel, ensuite les œufs. Bien malaxez. Pour finir, ajoutez la poudre d'amandes et la farine. Bien mélangez pour avoir une pâte bien homogène. Réservez au réfrigérateur. Enveloppez de papier film afin d'éviter qu'elle ne croûte. Laissez refroidir 1 heure. Puis, étalez la pâte d'une épaisseur de 3 mn. Repassez-la au réfrigérateur avant de découper les formes souhaitées.

Enfourner pendant 20 min à 150°.

Croustillant praliné

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.

Ecraser les crêpes dentelle grossièrement.

Dans un saladier, mettre les crêpes dentelle en miettes, le praliné et le chocolat fondu puis mélanger.

Déposer dans les petits moule dômes, et réserver au congélateur.

Mousse chocolat au lait et citron

Hacher le chocolat et le faire fondre au bain marie.

Préparer une crème anglaise.

Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre. Verser le mélange dans une casserole, ajouter le lait et 150g de crème. Cuire la crème sans dépasser 84°.

Retirer du feu et débarrasser dans un bol. Passer là au mixeur pour obtenir une texture lisse et onctueuse.

Verser la crème anglaise en 3 fois, ou plus, sur le chocolat et réaliser une émulsion. Mixer pour parfaire l'émulsion et obtenir un résultat lisse.

Fouettez 450G de crème bien froide pour lui donner une texture souple et mousseuse.

Lorsque la température du crémeux au chocolat atteint 45° vous pouvez intégrer un tiers de la crème montée.

Ajouter ensuite les deux tiers suivant.

Enfin ajouter le zeste du citron et réserver.

Montage

Sur le disque de biscuit, déposer un dôme de croustillant praliné.

Mettre la mousse au chocolat dans une poche à douille, et pocher des pointes de chocolat pour recouvrir le praliné.

Terminé en déposant des petits éclats de chocolat. Et un peu de poussière d'or.