

# Légèreté au Chocolat (recette au siphon)

Aujourd'hui je vous propose un sublime dessert au chocolat dont la légèreté doit tout à l'utilisation d'un siphon. Il vous faudra donc être en posséder un pour réaliser cette recette de Légèreté au chocolat.

Pour tout savoir sur la bonne utilisation d'un siphon cliquez [ici](#).



Légèreté au chocolat

## Matériel

- un siphon: je vous conseille ceux de la marque ISI. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



ISI Distributeur de crème fouettée thermique 500 ml

- une râpe Microplane, indispensable en cuisine pour obtenir un râpé ultra fin. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Microplane Râpe à zesteur en couleur Bleu Denim pour agrumes, parmesan, gingembre, chocolat et noix de muscade avec lame fine - Fabriqué aux États-Unis

## Ingrédients

Pour le siphon:

- 150 g de chocolat noir
- 150 g de praliné noisettes
- 60 de beurre salé
- 140 g de blanc d'œuf
- 30 g de jaune d'œuf
- une 1/2 fève tonka: la fève tonka est originaire d'Amérique du sud. Ses graines sont noires et ridées. Ses arômes rappellent à la fois la vanille, l'amande, le caramel, l'amertume du cacao. Vous pouvez vous en

procurer en cliquant sur la photo ci-dessous:



Tonka bean - 50g (Resealable ziplock bag)

Pour le dressage (selon votre goût... ou un peu de tout si vous êtes très gourmand):

- des noisettes sans peau passées au four pendant 10mn à 180 pour les torréfier
- éventuellement des brisures de marron glacé
- de la glace vanille

## Préparation

Pour le siphon

- Versez les chocolat coupé en morceaux avec le beurre et le praliné dans une casserole. Râpez une 1/2 fève tonka

dessus à l'aide de votre Microplane et faites fondre à feu doux.



Cuisez à feu très doux tout en mélangeant jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu.

- Versez les œufs (blanc et jaune) avec le sucre dans un cul de poule et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse.



Le mélange jaune et sucre doit blanchir

- Ajoutez le chocolat fondu à ce mélange hors feu.



Puis ajoutez le chocolat

- Versez le tout dans votre siphon en n'oubliant pas de filtrer. Insérez deux cartouches ( pour les siphon de 1 litre ou 1/2 litre). Placez votre siphon au bain marie à 45° en attendant de servir. Pour plus de renseignement sur l'utilisation des siphons cliquez [ici](#).



Versez la préparation dans votre siphon

## Dressage

- Si vous désirez ajouter de la glace vanille posez une petite boule de glace au fond d'un bol. Pochez le siphon de chocolat par dessus de manière à recouvrir la glace; puis saupoudrez de crumble et noisettes torréfiées, de brisures de marrons glacés.



Légèreté au chocolat