

Mousse de lait, chocolat, noisettes caramélisées

Voici un dessert facile à réaliser. La mousse de lait amène douceur et légèreté et se marie divinement avec le crémeux au chocolat et les noisettes croquantes caramélisées vous feront fondre de plaisir...



Mousse de lait, chocolat, noisettes caramélisées

Matériel

- un thermomètre de cuisson. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Thermomètre Infrarouge Laser Numérique Sans Contact
-58°F~1112°F (-50°C~600°C) Emissivité Réglable - Non Frontal
Pour Cuisson/BBQ/Congélateur/Viande

un silpat, surface anti adhésive



Matfer - Acier allié Toile pâtissière de cuisson 40x30, Rouge

Ingrédients pour 6 verrines

Pour les noisettes

- 100 g de noisettes émondées (sans la peau)
- 40 g de sucre
- 20 g d'eau

Pour le crémeux chocolat

- 125 g de lait entier
- 120 g de crème fraîche liquide entière
- 80 g de jaunes d'œuf
- 130 g de chocolat noir en pistoles ou coupé en petit morceaux
- 2 g de sel

Pour la mousse de lait

- 200 g de lait concentré non sucré
- 30 g de lait concentré sucré
- 2 g de gélatine

- 200 g de crème fraîche liquide entière

Préparation

Pour les noisettes

- Faites chauffer l'eau et le sucre à 117° et versez les noisettes.



Faites chauffer l'eau et le sucre à 117° et versez les noisettes

- Mélangez alors continuellement. Le mélange va devenir très sableux.



Le mélange sucre et noisettes va devenir très sableux

- Puis progressivement les noisettes vont dorer puis se couvrir de caramel. Ce n'est pas très difficile : il faut juste un peu de patience et surtout ne pas arrêter de mélanger.



Les noisettes vont dorer et se couvrir de caramel

- Débarrassez les noisettes sur un revêtement anti-adhésif.



Débarrassez les noisettes sur un revêtement anti-adhésif

- Laissez refroidir. Prélevez-en une partie et placez-les dans un sac plastique. Vous les saupoudrerez sur le crémeux chocolat au moment du dressage. Gardez-en quelques-unes entières pour les placer sur la mousse de lait au moment de servir.



Tapez légèrement concasser
le tout

Pour le crémeux chocolat

- Versez le lait et la crème dans une casserole et portez à ébullition. Versez le tout sur les pistoles de chocolat. Mélangez jusqu'à dissolution du chocolat. Ajoutez les 80g de jaune et mélangez bien.



Mousse de lait, chocolat,
noisettes caramélisées

- Mixez avec un mixeur plongeant et versez dans vos verrines. Placez au frais.



Versez le crémeux dans vos verrines

Préparation de la mousse de lait

- Réhydratez la feuille de gélatine dans de l'eau froide



Faire tremper la gélatine

- Versez la crème dans un bol et montez-la en chantilly. Réservez au frais.



Montez la crème en chantilly

- Versez le lait concentré non sucré et sucré dans une casserole et portez à ébullition.



Mousse de lait, chocolat,
noisettes
caraméliséesMG_1267

- Ôtez du feu et ajoutez la gélatine essorée; mélangez bien . Laissez retomber en température et intégrez la chantilly en trois fois à l'aide d'une maryse.



Intégrez la chantilly à
l'aide d'une maryse

- Sortez les verrines du frigo et saupoudrez le crémeux chocolat d'éclats de noisettes caramélisées écrasées sur le crémeux chocolat.



Saupoudrez le crémeux
chocolat d'éclats de
noisettes

- Versez la mousse de lait dans les verrines sur le crémeux chocolat.



Versez la mousse de lait
dans les verrines

- Saupoudrez de poudre de cacao. Réservez au frais au moins une heure. Placez quelques noisettes entières sur le dessus au moment de servir.



Mousse de lait, chocolat,
noisettes caramélisées

- Il ne reste plus qu'à déguster!



Mousse de lait, chocolat, noisettes caramélisées

Mille feuille soufflé à l'avocat et chocolat

L'avocat est le plus souvent associé aux plats salés. Mais le voici en un dessert extrêmement original inspiré d'une recette du chef Alain Passard, chef trois étoiles, intitulée « Quand l'avocat souffle le chaud à la vanille » (voir la vidéo de la recette originale en fin de page).

A l'origine la recette du chef est un soufflé sucré à base d'avocat avec un cœur coulant au chocolat. J'ai associé cette base à l'avocat à une pâte feuilletée pour y ajouter du croustillant et un visuel encore plus gourmand. C'est une recette rapide, facile, gourmande qui étonnera vos convives.



Mille feuille soufflé à l'avocat et chocolat

Ingrédients (4 personnes)

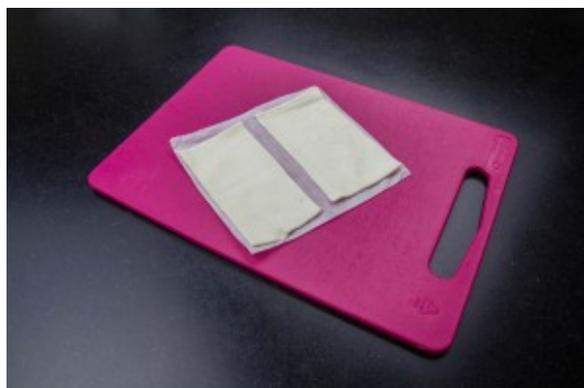
- 12 rectangles de feuilletage (à commander chez votre pâtissier ou à faire soi même)
- 2 avocats murs
- une gousse de vanille
- une fève tonka
- 40 g de bon chocolat à pâtisser (Valrhona si vous pouvez en trouver)
- 2 blancs d'œuf
- 35 gr de sucre glace
- un citron vert



Ingrédients

Préparation:

- Chauffez votre four à 180°
- Taillez votre pâte feuilletée en rectangles (environ 12 par 6 cm).



Coupez la pâte feuilletée en rectangle (environ 12 cm sur 6 cm)

- Déposez les rectangles de pâte sur une plaque anti adhésive allant au four.



Déposez les rectangles de pâte sur une plaque

- Posez une autre feuille de papier cuisson par dessus ainsi qu'une autre plaque de manière à éviter que la pâte ne gonfle pas à la cuisson. .



Posez une autre feuille de papier cuisson par dessus

- Enfournez environ 15 à 20 mn. Suivant les fours le temps de cuisson peut être différent donc surveillez la cuisson. Réservez les rectangles de feuilletage à température ambiante.



Rectangles de pâte feuilletée à la sortie du four

Pendant la cuisson préparez le soufflé.

- Zestez le citron vert.



Zestez le citron vert

- Extrayez en le jus.



Pressez le jus des citrons

- Coupez la vanille en deux et avec un petit couteau, grattez en les grains.



gratter la gousse de
vanille

- Coupez les avocats en deux. Ôtez en la pulpe.



Coupez les avocats en deux

- Râpez la fève tonka et mélangez la bien à l'avocat.



Râpez la fève tonka

- Écrasez la pulpe d'avocat grossièrement et ajoutez les grains de vanille , 1/2 jus du citron vert, la fève tonka râpée et le zeste du citron vert.



Écrasez la pulpe d'avocat grossièrement

- Mixez le tout avec un mixeur plongeant.



Mixez le tou

- Montez les œufs en neige en incorporant le sucre progressivement.



Montez les œufs en neige

- Puis incorporez délicatement les œufs en neige à l'avocat.



Puis incorporez délicatement
les œufs en neige à l'avocat

- Remplir une poche à douille avec cet appareil à l'avocat et chocolat.



- Coupez grossièrement le chocolat en morceaux à l'aide d'un grand couteau.



Coupez grossièrement le chocolat en morceaux

- Préchauffez votre four à 220°.

Dressage

- Saupoudrez un rectangle de pâte feuilletée avec les copeaux de chocolat. Attention: les rectangles de pâtes

doivent avoir refroidi!



Saupoudrez un rectangle de pâte feuilletée avec les copeaux de chocolat.

- Puis dressez la préparation à l'avocat à l'aide de la poche à douille.



Dressez la préparation à l'avocat

- Posez une nouvelle feuille de feuilletage au dessus et répétez l'opération. Assemblez ainsi tous les mille feuilles.



- Enfournez à 220° pendant 5 mn.
- Dressez sur les assiettes individuelles et saupoudrez de sucre glace. Si vous le désirez vous pouvez compléter le dressage avec un peu de copeaux de chocolat et servez tout de suite!



Mille feuille soufflé à l'avocat et chocolat

Voici la recette originale d'Alain Passard en vidéo:

Poires pochées au chocolat, saveur anisée

Un dessert classique tout simple mais au combien succulent car la poire et le chocolat sont fait pour un mariage parfait. De plus quelle élégance dans votre assiette! Bref comment faire un dessert super facile, super bon, super beau, peu onéreux et bluffant! Poires pochées au chocolat c'est toujours gourmand!



Poires pochée au chocolat, saveur anisée

Difficulté: facile

Ingrédients: pour 4 Poires pochées au chocolat



Ingrédients de la poire au chocolat

- trois petits sablés que vous émietterez; pour la recette

maison des sablés cliquez [ici](#)

- 60 grammes d'amandes effilées

Pour la crème au chocolat

- 60 grammes de chocolat à pâtisser
- une pincée de fleur de sel
- 25 cl de crème fraîche liquide

Pour les poires et le sirop

- une poire par personne. ATTENTION: choisissez des poires très fermes car à la cuisson elles se déliteront si elles sont mûres!
- pour le sirop de pochage : pour un litre d'eau comptez 350 grammes de sucre
- 15 cl de pastis par litre de sirop

Pour la crème anglaise

- 30 cl de crème anglaise. Pour cela il vous faut: 3 jaunes d'œuf, 30 grammes de sucre, 30 cl de lait, une gousse de vanille

Préparation pour 4 Poires pochées au chocolat

⋮

Commencez par la crème anglaise:

- Ouvrez la gousse de vanille en deux et à l'aide d'un petit couteau grattez en les petites graines.



grattez la gousse de vanille

- Faites chauffer le lait avec la gousse et les graines de vanille.



chauffez le lait avec la gousse de vanille et ses graine

- Dans un récipient versez le sucre et les jaunes d'œuf.



versez le sucre sur les jaunes

- Battez les jaunes d'œuf et le sucre : le mélange doit blanchir. Vous devez voir une différence de couleur avant et après: le mélange devient plus clair.



A la fin ils ont blanchi!

- Versez progressivement le lait chaud mais pas bouillant sur le mélange jaunes d'œufs/sucre tout en fouettant avec le mixeur.



versez le lait sur les
jaunes blanchis

- Versez le mélange dans une casserole et faites chauffer à feu très doux en tournant en permanence. Si vous avez un thermomètre de cuisson, ne dépassez pas la température de 82°. La crème est prête lorsque vous pouvez faire une trace sur la spatule avec votre doigt et qu'en inclinant la spatule la crème ne vient pas recouvrir la trace que vous avez faite.



Faites chauffer la crème



La crème a la
consistance d'une crème
anglaise

- Réservez au frais en plaçant un film plastique au contact de la crème; cela évite la formation d'une

pellicule.

Passons au pochage des poires.

- Préparez le sirop en faisant chauffer l'eau , le sucre et le pastis dans un grand faitout.



Ajoutez le pastis

- Pendant que le sirop chauffe, épluchez les poires en gardant les queues.



Pelez les poires

- Puis déposez les poires dans le sirop chaud et cuire à feu doux environ 10 à 15 mn. Les poires sont cuites lorsque vous pouvez y planter la pointe d'un petit couteau facilement.



Pochez les poires dans le sirop



Vérifiez la cuisson des poires

- Coupez la base des poires pour assurer une meilleure stabilité au moment du dressage. Réservez les dans le sirop à température ambiante en attendant de dresser. Ou réservez les au frais mais réchauffez les légèrement au moment du dressage. Ce dessert est bien meilleur lorsque les poires ne sont pas froides.



Tranchez la base des poires

- Chauffez les amandes effilées à sec dans une poêle pour les rendre plus croquantes.



Faire griller les amandes à sec

Au dernier moment préparez la sauce au chocolat.

- Chauffez la crème.



Faites chauffer la crème

- Lorsque la crème est chaude, retirez la du feu et ajoutez le chocolat ainsi qu'une pincée de fleur de sel. C'est une petite astuce pour exhauster la saveur du chocolat.



Hors du feu versez le
chocolat

- Mélangez bien.



Bien mélanger

Dressage:

- Versez de la crème anglaise dans le fond de l'assiette.



Versez la crème anglaise

dans le fond de l'assiette

- Au milieu versez une cuillerée de sauce au chocolat chaud.



Au milieu versez une cuillerée de sauce au chocolat

- Puis dressez la poire sur le chocolat.



Puis dressez la poire sur le chocolat

- Reversez un peu de sauce au chocolat sur la poire.



Encore un peu de sauce au chocolat

- Terminez par les éclats de sablés et les amandes.



Terminez par les éclats de sablés et les amandes

- Parfaire le dressage avec un peu d'éclats de sablé sur le côté de l'assiette. Pour faire une ligne parfaite aidez vous avec une petite spatule.



Parfaire le dressage avec un

peu d'éclats de sablés sur
le côté de l'assiette



Et voilà un dessert super
facile, super bon et super
beau!

- MMMHHH! C'est-y pas gourmand...



Coque chocolat mandarine, cœur coulant aux fruits rouges

Voici une recette un peu plus technique qui va demander plusieurs préparations différentes: un biscuit génoise, un crémeux chocolat, une mousse mandarine et surtout la préparation d'une coque en chocolat: pour cette dernière il vous faudra apprendre à tempérer le chocolat.

Pourquoi tempérer le chocolat? Pour en savoir plus je vous conseille le site de la cuisine de Bernard (www.lacuisinedebernard.com) qui vous explique très bien le phénomène de cristallisation . Pour faire simple sachez que le tempérage est nécessaire pour obtenir un chocolat brillant qui se démoule parfaitement des empreintes dans lesquelles on l'aura placé. Sur le site le chef Bernard vous indique une méthode plus simple en utilisant un produit appelé Mycrio. C'est la méthode que j'utilise pour cette recette.

Vous pouvez toutefois simplifier encore plus la réalisation des coques en chocolat en faisant simplement fondre doucement votre chocolat au bain marie: il sera moins brillant et vous pouvez pallier à cet inconvénient en saupoudrant tout simplement votre coque de sucre glace juste avant de servir...



Coque chocolat mandarine ,
cœur coulant aux fruits
rouges

Ingrédients (pour environ 10 coques) :

1/ pour le cœur coulant framboise

- Un sachet de coulis de framboise (en grande surface au rayon frais) ou un coulis maison de fruits rouge, de framboises ou de fraises

2/pour les coques en chocolat

- 150 grammes de chocolat noir de couverture en pistoles ou en petits morceaux. Si vous pouvez vous procurer du Chocolat Valrhona (chocolat utilisé par tous les grands pâtisseries) c'est idéal! J'apprécie particulièrement leurs variétés de chocolat noir Manjari et Tainori: voir les adresses de vente sur le site suivant www.valrhona.com)
- 1% de Mycrio soit 1,5 gramme de Mycrio (beurre de cacao en poudre très fin); vous pouvez le trouvez sur internet (www.meilleurduchef.com par exemple)



Mycryo

3/ pour le biscuit (appareil à génoise)

- 90 gr de farine
- 3 œufs
- 75 gr de sucre en poudre
- 40 gr de beurre
- 1 cuillerée à café de levure



Ingrédients pour le biscuit

4/pour la mousse mandarine

- le jus de 6 mandarines
- 3 œufs
- 150 grammes de sucre
- 100 grammes de beurre
- 1 cuillerée à soupe de maïzena



Ingrédients mousse
mandarine

5/pour le crémeux chocolat

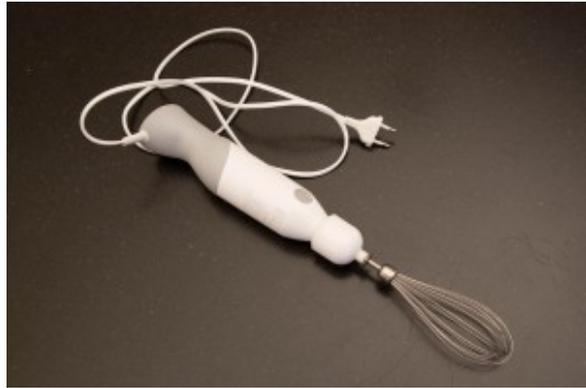
- 250 ml de crème liquide entière
- 250 ml de lait
- 50 grammes de sucre semoule
- 50 grammes de jaunes d'œufs
- 230 g de chocolat noir de couverture en pistoles ou en petits morceaux



Ingrédients crémeux choco

Matériel:

- un fouet électrique



Fouet électrique.

- un thermomètre de cuisine pour le contrôle des températures de cuisson.



Ustensiles

- un cul de poule



Cul de poule

- un moule pour génoise anti adhésif type marque Flexipan



flexipat-2-cm

- des moules anti adhésifs semis sphériques : une plaque de demi sphères de 7 cm de diamètre et une autre de 2,5 cm de diamètre. J'ai utilisé ici des moules Flexipan demi sphère pour les coques chocolat (moules noirs) mais si vous pouvez vous procurer des moules spéciaux en polycarbonate transparent pour mouler le chocolat c'est beaucoup mieux...



les moules semis sphériques
de deux tailles différentes

- un emporte-pièce d'une diamètre légèrement inférieur à celui des grands moules demi-sphériques. Si vous cuisinez beaucoup je vous conseille d'acheter une boîte avec différentes circonférences: vous aurez ainsi toujours la bonne taille à portée de main.

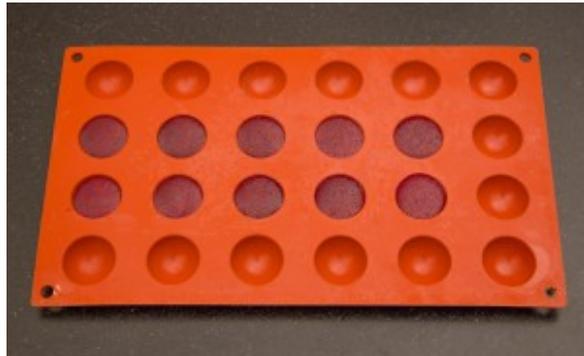


jeu d'emporte-pièces ronds

Préparation:

1/ Le cœur coulant framboise

- La veille versez le coulis de fruit rouge dans les moules demi-sphériques de petite taille et mettre à prendre au congélateur.



Placez le coulis au congélateur.

2/ Les coques en chocolat

A préparer également la veille.

- Faire fondre au bain marie le chocolat de couverture à 45°C tout en mélangeant: cela veut dire que le chocolat doit être complètement fondu et **ne doit pas dépasser les 45°!**



Faire fondre le chocolat au bain marie

- Hors du feu, **dés que le chocolat est redescendu à 35°**, et toujours en mélangeant , ajouter 1% de Mycryo (soit 1,5 gramme pour cette recette).
- Versez une cuillère à soupe de chocolat dans chaque moule et à l'aide d'une petite spatule ou petite cuillère recouvrez bien les bords des moules : utilisez le côté arrondie de la cuillère pour remonter le chocolat sur les bords. Le chocolat se solidifie suffisamment vite pour qu'il ne retombe pas au fond des moules. Laissez prendre une bonne heure au frais.



3/ Le biscuit (appareil à génoise):

- Préchauffez le four à 180°
- Dans une petite casserole faites fondre le beurre à feu doux. Dès qu'il est fondu retirez la casserole du feu.



Faites fondre le beurre à feu doux.

- Tamisez la farine et la levure.



Tamisez le farine

- Dans un cul de poule versez les œufs entiers et le sucre.



Mettre les œufs et le sucre dans un cul de poule.

- Placez le cul de poule dans un bain marie et fouettez au batteur électrique sans arrêt pour incorporer le maximum d'air au mélange. Ce dernier doit blanchir et doubler de volume. Attention : la température du mélange ne doit pas dépasser 45°.
- Lorsque le mélange a doublé de volume, changé de couleur (blanchi) et atteint les 45°, retirez le cul de poule de la casserole de bain marie et continuez à fouetter hors du feu jusqu'à complet refroidissement du mélange.



Continuer à fouetter jusqu'à complet refroidissement du mélange.

- Ajoutez alors la farine et la levure. Attention avec le fouet: mélangez d'abord avec une maryse et reprenez le fouet sinon vous aurez de la farine partout!



Ajoutez la farine et la levure.

- Ajoutez le beurre fondu et refroidi dans la génoise en petit filet lorsque la farine est finit d'être incorporée. Attention avec le fouet: mélangez d'abord avec une maryse et reprenez le fouet sinon vous aurez du beurre partout!



Ajoutez le beurre fondu en alternance avec la farine.

- Moulez immédiatement cette préparation dans la plaque anti adhésive.



Moulez la préparation

- Lissez bien le dessus à l'aide d'une spatule coudée.



Lissez le dessus.

- Enfournez immédiatement à 180° pendant 8 mn et après cuisson, débarrassez sur une grille en le retournant.



Le biscuit à la sortie du four.

- Quand le biscuit a refroidi, détaillez le à l'aide d'un emporte pièce d'un diamètre légèrement inférieur à celui des grands moules semi sphériques. Réservez.



Détaillez la génoise.

4/ La mousse mandarine:

- Zestez les mandarines après les avoir lavées.



Zestez les mandarines

- Pressez les mandarines.



Pressez les mandarines

- Filtrez le jus pour en ôter la pulpe.



Filtrez le jus

- Versez le jus obtenu dans une casserole ainsi que les zestes.



Ajoutez les zestes

- Ajoutez la maïzena et portez à ébullition. Mélangez bien et ôtez la casserole du feu.



Versez le jus de mandarine dans une casserole et ajoutez la maïzena

- Dans un saladier versez les œufs et le sucre et fouettez les.



Fouettez les œufs et le sucre

- Ajoutez-y le jus de mandarine refroidi (vous devez pouvoir y tremper votre doigt). Si vous versez un mélange trop chaud vous risquez de faire cuire les œufs...



Ajoutez le jus de mandarine

- Remettez le tout dans la casserole et faire épaissir à **feu très doux** sans cessez de remuer (c'est un peu long). **Retirez du feu et laissez tiédir** : ajoutez alors le beurre coupé en petits morceaux et mélangez.



Fouettez pendant la cuisson

- Mettez le mélange dans une poche à douille et réservez au frais.

5/ Pour le crémeux chocolat

- Mélangez la crème et le lait dans une casserole. Amenez à ébullition et retirez du feu. Laissez refroidir pendant que vous allez battre les œufs et le sucre.



Lait et crème à bouillir

- Versez le sucre et les jaunes d'œufs dans un cul de poule. Fouettez le tout jusqu'à blanchiment (le mélange devient plus pâle).



Jaunes d'œufs et sucre



Battre les œufs et le sucre

- Versez le mélange lait crème sur les jaunes blanchis. Mélangez bien avec une maryse (spatule).



versez le lait chaud sur les

- Remettre le mélange dans une casserole et cuire comme une crème anglaise en ne dépassant pas 83°. Le mélange doit napper la cuillère et laisser un trait net sur la

spatule quand vous y passez le doigt.



- Une fois cuite versez cette crème sur les pistoles de chocolat en 3 à 4 fois. Mélangez bien.



- Puis mettre dans une poche à douille (comme pour la mousse mandarine) et au frais environ 30 minutes.



Mettre le crémeux dans une poche à douille

Montage:

- Tout d'abord réunissez tous les éléments: coques en chocolat, crémeux au chocolat, mousse mandarine, cœur framboise surgelé et biscuits génoise.



Réunissez tous les éléments

- Commencez par remplir un tiers des coques avec la mousse mandarine.



Coulez d'abord la mousse mandarine

- Puis insérez dans chaque coque un cœur framboise encore congelé.



Puis insérez un cœur framboise

- Recouvrez le tout de crémeux au chocolat. Laissez environ 2 à 3 mm d'espace pour pouvoir déposer le biscuit qui formera la base de la coque.



Recouvrez le tout de ganache au chocolat.

- Déposez alors le biscuit génoise pour terminer le montage et former la base de la coque. Remettre au frais environ 3 à 4 heures.



Déposez le biscuit génoise

- Puis démoulez délicatement les coques. Les conserver au frais en attendant de les servir.



Démoulez délicatement les coques

Dressage:

Déposez une coque dans l'assiette de présentation. Saupoudrez de sucre glace, puis décorez avec un trait de coulis de framboise. Vous pouvez également rajouter une pointe de chantilly.



Les petits plus pratiques:

- Vous pouvez préparer toutes les préparations à l'avance (cœur framboise, coque au chocolat et biscuit). Je vous conseille de préparer le crémeux au chocolat 2 ou 3 heures avant l'assemblage car une fois figé il est difficile à manipuler avec la poche à douille, de même que la mousse à la mandarine qui est assez fragile.
- Avant de commencer une recette préparez et pesez tous les ingrédients à l'avance.
- Il est préférable de monter la génoise au batteur: elle

sera plus légère.

- Vous pouvez varier les parfums du cœur de fruit: le chocolat se marie très bien avec un coulis de fruit de la passion par exemple.
- Pour un dessert encore plus sophistiqué: cette coque chocolat mandarine se marie bien avec une crème anglaise. Dressez la alors dans une assiette creuse et versez la crème anglaise autour...



Tempérage du chocolat , méthode sous vide et tellement plus facile!

Le tempérage du chocolat est une technique utilisée en pâtisserie. Elle permet d'obtenir un chocolat brillant, appétissant, à la texture lisse, bien croquant et qui se démoule sans problème. Bref une technique indispensable pour

obtenir de belles bouchées ou décors en chocolat.

Je vous fait grâce des explications physiques et chimiques qui sont à l'origine de ce phénomène. Mais si vous faites simplement fondre votre chocolat et que vous le laissez refroidir, il ne sera pas brillant mais plutôt terne et mat . Il peut même présenter des petites marbrures blanches.

Il faut donc respecter au degré près une courbe de température précise pour le faire fondre et qui diffère en fonction du chocolat utilisé (noir, lait ou blanc). Il faut également utiliser du chocolat de couverture c'est à dire du chocolat à pâtisser et non des tablettes de chocolat à croquer.

Suivant les marques de chocolat les courbes de températures peuvent varier de quelques degrés: donc vérifiez toujours sur le paquet la courbe conseillée par le fabricant.

Pour le chocolat noir : 50/55° puis descendre à 28/29° et remonter à 31/32°

Pour le chocolat blanc : 45/50° puis descendre à 26/27° et remonter à 28/29°

Pour le chocolat au lait : 45/50° puis descendre à 27/28° et remonter à 29/30°

La technique traditionnelle est la suivante: on fait fondre le chocolat au bain marie jusqu'à atteindre une température maximale (par exemple pour le noir 55°). Puis une fois fondu on en étale les 4/5 sur un marbre pour faire descendre la température à 28° en le travaillant à la spatule (cette technique est appelée le tablage). Les 28° atteints on remet le chocolat au bain marie avec le 1/5 restant: on mélange alors les deux masses pour revenir à 31°...Bref un peu complexe pour les amateurs que nous sommes.

C'est là qu'intervient le progrès! Grâce à la technique de la cuisson sous vide et maîtrisée de la basse température plus de souci ni de manipulation. Un avantage de plus pour cette technique que j'affectionne énormément.

Difficulté: très technique avec la méthode traditionnelle , plus facile avec le tempérage sous vide

Matériel:

1/Pour la mise sous vide

Il vous faut une machine à mise sous vide. Mais si vous n'en possédez pas suivez la méthode suivante qui est assez simple et donne de bons résultats sans matériel spécifique. Vous n'aurez besoin que de sachets conservation que l'on peut fermer hermétiquement (attention à acheter ceux qui se joignent en appuyant avec les doigts sur les deux côtés du sac et pas ceux que l'on zippe avec une sorte de petite fermeture éclair: ces derniers ne sont pas étanches).

Voici une photo qui vous permettra de faire la différence entre les deux types de sachet:

Le sachet bleu a une sorte de petite fermeture éclair: c'est le sachet à ne pas utiliser!

Le jaune se ferme par une simple pression sur les deux rainures: c'est le bon sachet!



choix du bon sachet

Et voici la technique en vidéo pour mettre sous vide votre sachet de chocolat sans matériel spécial! L'eau chasse l'air vers le haut selon le principe d'Archimède...c'est donc facile de faire le vide (presque aussi bien qu'avec une machine spéciale...).

2/Pour la cuisson :

Au niveau du matériel de cuisson il vous faudra un thermoplongeur (type Anova: voir l'article en cliquant [ici](#)) ou une machine type Sousvidesupreme qui permettent de maîtriser la température au degré près et surtout de la maintenir constante , sans variation. Ou si vous en possédez, vous pouvez également vous servir de votre robot Thermomix ou Kenwood Cooking Chef puisque vous pouvez régler ces appareils au degré près. Pour plus de précisions sur ces appareils

référez vous à l'article complet de la cuisson sous vide basse température en cliquant [ici](#). Grâce à ce type d'appareils plus besoin de rester à côté du thermomètre pour surveiller!

Vous pouvez également utiliser un bain marie classique et un thermomètre de cuisson. Avec cette dernière méthode il vous faudra bien surveiller le thermomètre!



thermomètre
sonde-de-
cuisson

3/un moule spécial petits chocolats



Moules

Préparation:

- Commencez par mettre le chocolat (coupé en petits morceaux , cela facilite la fonte) dans un sachet sous vide.



Sachet de chocolat sous vide

- Plongez le sachet dans le bain marie ou dans votre cuve basse température (déjà porté à la température maxi: exemple pour du chocolat noir 55°). Laissez fondre le chocolat complètement pendant environ 10 à 15 mn.
- Puis sortez le sachet. Videz l'eau du bain marie et remettez de l'eau que vous allez porter cette fois à 28°. Replongez alors le sachet dans le bain marie lorsqu'il atteint 28° (pour du chocolat noir) et laissez 15 mn à 28°.
- Montez alors la température du bain marie à 31° degrés pour du chocolat noir (en laissant le sachet dans le bain marie cette fois); lorsque les 31° degrés sont atteints attendez 10 mn puis sortez le sachet.
- Coupez le coin du sachet. De cette manière le sachet va vous servir de poche à douille pour remplir vos formes et vous travaillerez proprement sans mettre du chocolat partout...



Coupez le coin du sachet

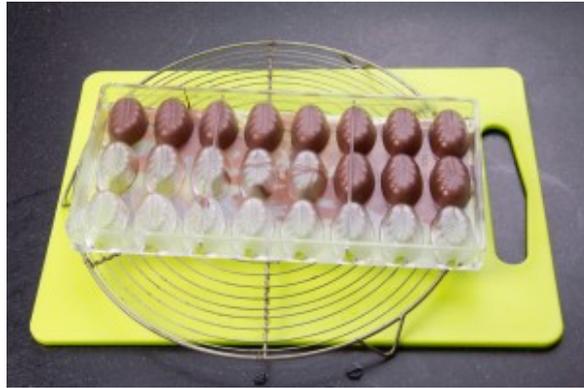
- Remplir généreusement les formes à l'aide de votre sachet transformé en poche à douille.



Remplir les formes à l'aide de votre sachet



- Avec une spatule lissez le dessus et retourner la plaque sur une grille.
- Pour un meilleur visuel voici l'excellente vidéo du Chef Simon. N'oubliez pas que plusieurs couches successives sont nécessaires pour un démoulage optimal (surtout pour des grosses pièces!).
- Réservez les moules dans un endroit frais (idéalement 10°C environ).



Retourner la plaque sur une grille

- Le chocolat va alors se rétracter d'environ 1 millimètre ce qui permet un démoulage facile. Et voici le résultat démoulé...et bien brillant.



Petits chocolats bien brillants!

Cette méthode est vraiment la plus simple que je connaisse car elle vous évite énormément de manipulations et surtout de mettre du chocolat partout...ceux qui ont déjà tester la méthode traditionnelle comprendront!

Gateau Chocananas

L'idée de ce gâteau m'est venu par hasard car il me restait une grosse moitié d'ananas dont je ne savais trop quoi faire , mis à part une salade de fruit. J'ai eu envie de le marier au chocolat et c'est ainsi que le « Chocananas » a vu le jour.

Ce gâteau, qui se présente comme une tarte, est croustillant grâce à la pâte sucrée au chocolat; la mousse au chocolat lui amène le côté moelleux et l'acidité de l'ananas lui donne de la fraîcheur, toujours recherchée pour un dessert.



Le Chocananas

Ingrédients:

1/ Pour la pâte sucrée au chocolat:

- 95 g de sucre glace tamisé
- 30 g de poudre d'amande
- 150 g de beurre mou demi sel (sortez le 1 h avant du frigo et travaillez le à la fourchette pour le ramollir mais surtout pas de passage au micro onde)
- 1 œuf entier à température ambiante
- 225 g de farine tamisée
- 15 g de cacao en poudre tamisé



Ingrédient pâte au chocolat

2/ Pour la mousse au **chocolat**:

- 70 g de sucre semoule
- 20 g d'eau
- un oeuf
- 60 g de jaunes d'œufs (pour mieux les peser, battez les jaunes car vous n'aurez jamais le poids exact si vous gardez les jaunes d'œufs entiers...un jaune fait environ 20 g selon le calibre de l'œuf)
- 160 de chocolat entre 60 à 70% de cacao en pistoles (petits morceaux pour faciliter sa fonte). Si vous n'avez pas de pistoles hachez le chocolat grossièrement au couteau.
- 250 g de crème liquide entière froide (n'utilisez pas de la crème allégée: votre chantilly ne montera pas)



Ingrédients pour la mousse

3/ Pour l'ananas

- un gros ananas coupé en tranches fines ou en dés
- sucre en poudre (une cuillerée à soupe par poêlée)
- une cuillerée à soupe de rhum brun par poêlée (facultatif)
- beurre demi sel (une petite noix par poêlée)

4/Pour la feuille en chocolat chocolat (facultatif):

- 30 g de chocolat entre 60 à 70% de cacao

Matériel:

- un rouleau à pâtisserie
- une poche à douille et une douille cannelée de 1 cm de diamètre
- un **thermomètre de cuisson**
- un mixeur avec fouet et **crochets pétrisseurs**
- **silpat** (plaque de cuisson anti adhésive)et papier cuisson
- une **maryse**
- une spatule coudée (pour étaler le chocolat régulièrement)
- **cercle** ou carré à entremet pour le gâteau (18 cm de côté) et un beaucoup plus petit (6 cm d côté) pour la

feuille en chocolat



carré à
entremet

Préparation:

1/ La pâte sucrée au chocolat

- Tamisez le sucre glace au dessus d'un grand bol.



Tamisez le sucre glace

- Puis ajoutez la poudre d'amande et le beurre ramolli. Bien mélanger soit avec une **maryse** ou utilisez un batteur avec les crochets ou mieux un robot équipé de la **feuille** si vous en avez un. Quelque soit le robot utilisé mélanger à vitesse lente sinon votre pâte sera difficile à étaler et à travailler par la suite.



Sucre, poudre d'amande,
beurre

- Lorsque la pâte est bien homogène ajoutez l'œuf et bien mélanger.



Ajoutez l'œuf

- Tamisez directement la farine au dessus du mélange.



Tamisez la farine

- Tamisez également le cacao.



Tamisez également le cacao

- Mélangez bien le tout.



Bien mélanger à la spatule

- Déposez la pâte sur une feuille de papier cuisson.
- Recouvrez la d'une autre feuille de papier cuisson et abaissez la (aplatissez la) grossièrement sur 1 cm d'épaisseur avec un rouleau à pâtisserie. Vous allez maintenant la mettre au frigo pendant 30 mn: elle sera plus facile à étaler correctement si elle est déjà préformée et non en boule: le beurre durci au frigo et si vous avez fait une boule elle sera difficile à travailler. Pendant que la pâte est au frais vous préparerez la mousse au chocolat.



Abaissez la pâte grossièrement

- Votre pâte est maintenant bien refroidie: ce temps de pose au frais est indispensable. La pâte contient beaucoup de beurre et si vous la travaillez trop ou par temps trop chaud sans passage au frais, elle sera trop molle.
- Préchauffer le four à 180 °.
- Poser votre cercle (de forme ronde ou carré) sur un papier cuisson.



Posez votre cercle sur le papier cuisson

- Sortez la pâte du frigo et abaissez la de nouveau: elle doit faire 2mm d'épaisseur.



Repassez le rouleau

- Retirez le papier cuisson du dessus de la pâte (gardez celui du dessous qui va éviter à la pâte de se casser). Saisissez la feuille de papier du dessous (sur laquelle adhère la pâte) et renversez la délicatement sur le cercle : de cette manière vous aurez plus de facilité car la pâte est assez fragile... Retirez alors doucement le papier situé maintenant sur le dessus de la pâte. Si la pâte est trop fragile n'hésitez pas à la remettre quelques minutes au frais.



Renversez la pâte sur le moule

- Avec vos doigts foncez la pâte: veillez à ce que la pâte épouse bien les bords du moule.
- La pâte bien moulée passez le rouleau à pâtisserie sur les bords pour enlever le trop plein de pâte. (Vous pouvez cuire ce reste lors d'une fournée suivante en y

déposant des amandes entières ou effilées ou encore des noisettes dessus: cela fait d'excellents petits four pour un goûter)



Passez le rouleau pour ôtez le surplus de pâte



La pâte est prête à être enfournée

- N'oubliez pas de piquer la pâte avec une fourchette.
- Remettez la pâte au frigo 15 mn : toujours à cause du beurre votre pâte s'est ramollie pendant que vous la fonciez; la remettre au frais lui évitera de s'avachir sur les bords quand vous l'enfournerez.
- Enfournez la pâte: cuisson à 180° pendant 15 mn.
- A la sortie du four laissez la refroidir puis posez la sur un carré de carton doré ou directement sur l'assiette de présentation. Cela vous évitera d'avoir à trop la manipuler au risque de la casser.

2/ La mousse au chocolat

- Commencez par fouetter la crème en chantilly.



Fouettez la crème en chantilly

- Faire fondre le chocolat au bain marie. Si vous avez une plaque à induction pas besoin de bain marie: mettez la casserole sur feu très doux (2) et faire fondre tout en mélangeant constamment. Dès que le chocolat est fondu retirez le du feu.



Faire fondre le chocolat

- Faire chauffer le sucre et l'eau à 130° (aidez vous avec un thermomètre de cuisson sinon vous allez faire du caramel...). Choisissez une casserole avec un petit diamètre: si votre casserole est trop grande vous n'aurez pas assez de profondeur de liquide pour pouvoir

bien mesurer la température.



Faire chauffer l'eau et le sucre

- Pendant que l'eau et le sucre chauffent, fouettez les jaunes d'œuf et l'œuf entier , vitesse maximale! Les œufs doivent être bien blanchis et avoir pris du volume au moment où l'eau et le sucre arriveront à 130°. Cela demande un petit peu de coordination...



Fouettez les jaunes et l'œuf



Les œufs ont blanchis et pris du volume

- Dès que l'eau et le sucre sont à bonne température retirez du feu et versez sur les œufs en un filet régulier et mélangez au fouet en même temps à vitesse lente cette fois ci.



Mélangez avec le sucre à vitesse lente

- Versez ensuite le chocolat fondu et mélanger soigneusement.



Mélangez avec le chocolat fondu

- Incorporez alors la chantilly à l'aide d'une maryse.



Incorporez la chantilly

- Préparez et remplissez votre poche à douille de ce mélange et réservez au frais. Regardez la vidéo ci dessous pour le remplissage de la poche.

3/ L'ananas

- A l'aide d'un grand couteau coupez le haut (côté feuilles) et le bas de l'ananas.



Coupez le haut et la base de l'ananas

- Coupez les cotés de l'ananas en prenant bien soin d'enlever tous les « yeux » de ce dernier.



Coupez les cotés de l'ananas

- A l'aide d'un grand couteau qui coupe bien (ou mieux avec une trancheuse si vous en avez une) coupez l'ananas en tranches fines (une vingtaine suffisent pour la garniture). Si vous préférez vous pouvez simplement couper l'ananas en petits dés.



Taillez des tranches fines dans l'ananas

- Faire revenir les tranches d'ananas à feu doux dans un peu de beurre avec le sucre. Quand les tranches (ou les dés) sont bien tendres réservez.



Faire cuire et caraméliser les tranches d'ananas

4/ La feuille en **chocolat (facultatif)**

- Faire fondre le chocolat au bain marie et lorsqu'il est fondu versez le sur une feuille de papier cuisson (posée elle même sur une plaque) et étalez le sur une épaisseur de 2 mm. Laissez le refroidir au frais : régulièrement, pendant son refroidissement, à l'aide d'un emporte pièce de la forme de votre choix, marquez la forme de votre feuille dans le chocolat.
- Quand le chocolat est redevenu dur vous pourrez alors soulever la feuille en chocolat à l'aide d'un petit

couteau. Réservez.



Étalez le chocolat à l'aide
d'une spatule

5/ Le montage du Chocananas :

- Lorsque la pâte est refroidie passez délicatement un couteau à lame fine entre le cercle et la pâte.



Passez un couteau fin sur
les bords intérieurs du
moule

- Ôtez le cercle.



Démoulez le cercle

- Disposez les tranches ou dés d'ananas dans le fond du gâteau.



Disposez les tranches d'ananas dans le fond

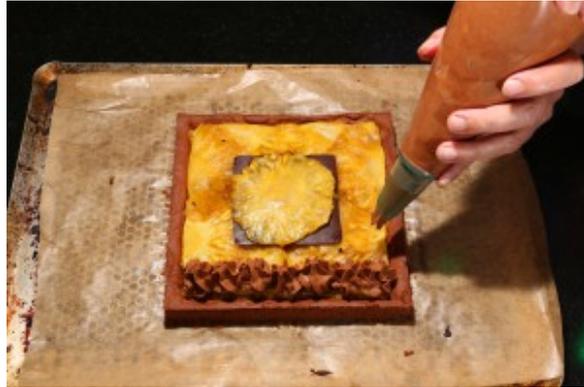
- Déposez la feuille de chocolat que vous avez décoré avec une dernière tranche d'ananas sur le centre du gâteau (facultatif).



Déposez la feuille de

chocolat sur le centre du
gâteau

- A l'aide de la poche à douille remplie de mousse au chocolat décorez le gâteau tout autour de la feuille en chocolat.



Décorez le gâteau avec la
mousse au chocolat



Le gâteau est prêt

- Si vous n'avez pas fait de feuille en chocolat recouvrez toute la surface du gâteau de mousse au chocolat et terminez par des petites perles au chocolat ou des brisures de chocolat.



Chocananas sans la feuille
en chocolat

- Vous n'avez plus qu'à glisser le gâteau sur un joli plat. Attention il est fragile donc faites le glisser sur le papier ou munissez vous de deux grandes spatules pour le déplacer; le plus simple est de poser la pâte non garnie directement sur le plat dans lequel vous allez servir le gâteau et de faire le montage dessus.



Chocananas



Chocananas

Références :

Bien que ce gâteau soit de ma création certains éléments de cette recette sont tirés de diverses lectures culinaires, comme l'excellentissime pâte sucrée au chocolat ainsi que la mousse; vous les trouverez dans le sublime livre de pâtisserie de Christophe Felder « Pièces uniques , 40 desserts à l'assiette simples et chics » aux éditions de la Martinère. Même si beaucoup des desserts qui y sont présentés sont assez difficiles pour un amateur, j'y puise énormément de techniques très diverses qui ponctuellement viennent enrichir mes inspirations pâtissières. Je vous le recommande vivement.



Chocananas

Crème chocolat, framboise et cerfeuil de Florent Ladeyn

J'aime particulièrement la cuisine de Florent car elle est à la fois simple mais inventive, terrienne mais sophistiquée à la fois. Ses dressages sont des œuvres d'art qui subliment les produits. En voici encore un exemple avec ce dessert!



Crème chocolat, framboise et cerfeuil de Florent Ladeyn

Ingrédients:

- 50 cl de lait
- 50 gr de sucre
- 4 jaunes d'œuf
- une gousse de vanille
- 200 gr de chocolat noir à 64% coupé en petit morceaux (détail important pour que cela fonde mieux) ou en petites pastilles
- 1 barquette de framboises
- cerfeuil (décoration)

Matériel particulier:

- une poche à douille (douille de 10 unie)

Préparation:

Préparez votre crème anglaise:

- Coupez la gousse de vanille en deux et avec la pointe du couteau grattez pour récupérer la pulpe.



gratter la gousse de vanille

- Faire chauffer le lait avec les grains de vanille: il doit être tiède.
- Fouettez les jaunes avec le sucre et versez le lait tiédi. Mélangez bien.
- Versez ce mélange dans une casserole. A feu doux mélangez avec une cuillère pendant toute la durée de la cuisson: la crème est prête lorsque , en faisant un trait avec votre doigt sur la cuillère recouverte de crème, votre doigt laisse une belle trace qui ne coule pas.
- Si par malheur votre crème a coagulé (de petit morceaux se forment et la crème perd de son onctuosité) pas de

panique! Versez la dans un blender et mixez à vitesse rapide: votre crème redevient onctueuse et vous l'avez sauvée!

- Versez votre crème anglaise encore chaude sur votre chocolat et bien mélanger.
- Mettre dans une poche à douille ou dans un bol et réservez au frais toute une nuit.

Dressage:

- A l'aide de la poche à douille déposez des petits points de crème sur l'assiette de présentation.
- Si n'avez pas de poche à douille dressez deux quenelles par assiettes.
- Décorez chaque petites boules d'une feuille de cerfeuil.
- Terminez avec les framboises.



3 phases du dressage



le dressage précis de Florent

Quand je vous dis que la recette est simple et la présentation superbe!

Astuces:

Je vous conseille d'utiliser le chocolat de la marque Valrhona. C'est pour moi le meilleur et il est utilisé par beaucoup de chef étoilés...Vous pouvez le trouver à Paris chez G. Detout et en Belgique chez Rob ou Food Stock.