

Crème aérienne au chocolat et ses pépites croustillantes

Je vous ai déjà fait découvrir la merveilleuse cuisine du chef Christophe Pauly du restaurant « Le coq aux champs » à Soheit-Tinlot, près de Liège en Belgique en vous livrant la recette de son délicieux pain si facile à faire (pour la recette cliquez [ici](#)). Aujourd'hui je vous dévoile la base d'un de ses desserts fétiche: la Crème aérienne au chocolat. Le chef la sert avec une base de caramel et de la glace vanille mais je préfère lui apporter un côté croustillants avec ces petites pépites au chocolat qui sont de véritables gourmandises ...



Crème aérienne au chocolat et ses pépites croustillantes

Ingrédients de la Crème aérienne au chocolat et ses pépites croustillantes (pour 4 personnes)

Pour la crème aérienne au chocolat

- 150 g de crème fraîche liquide entière
- 150 g de blanc d'œuf: vous **ne monterez pas** les blancs en neige mais vous les incorporerez directement à la crème...
- 200 g de chocolat noir en pistole ou coupé en petits morceaux pour facilité sa fonte. J'utilise du chocolat noir Manjari de la marque Valrhona. Vous pouvez en acheter en cliquant sur la photo ci-dessous:



Top cake - Fèves chocolat noir Valrhona Manjari 64% 500g

Pour la chantilly

- 45 g de crème liquide entière
- 15 g de mascarpone
- 10 g de sucre semoule
- quelques gouttes de vanille liquide

Pour les pépites croustillantes

- 10 g de mycryo. C'est de la poudre de beurre de cacao. Même si on en utilise peu pour cette recette elle est indispensable car elle protégera la feuillantine de l'humidité du chocolat. Vos pépites resteront bien croquantes grâce à lui! Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Poudre de beurre de cacao Callebaut Mycryo 600 g

- 40 g de chocolat au lait. J'utilise du chocolat Jivara

de la marque Valrhona. vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Valrhona - Fèves chocolat lait Valrhona jivara 1kg

- 60 g de feuillantine: la feuillantine est réalisée à partir de crêpes dentelles. Vous pouvez donc acheter des crêpes dentelles et les écraser mais vous n'obtiendrez pas un mélange de brisures régulières. Si vous préférez en acheter vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Top cake - Pailleté feuilletine / feuillantine (crêpes dentelles)

- Et quelques décoration en chocolat (il m'en restait de ma bûche Forêt Noire; pour la recette cliquez [ici](#)). Si vous n'avez pas de décorations en chocolat vous pouvez ajoutez un biscuit ou une gaufrette.

Matériel

- un siphon; je vous conseille grandement les siphons de la marque ISI. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



iSi 1603 Siphon

Préparation

On commence par les pépites croustillantes

- Versez le mycryo dans un bol et faites-le fondre au bain marie. Il doit être complètement fondu.



Versez le mycryo dans un bol

et faites -le fondre au bain marie



Le mycryo doit être complètement fondu

- Versez la feuillantine dans le mycryo et mélangez bien avec une maryse pour bien enrober la feuillantine.



Mélangez bien avec une maryse pour bien enrober la feuillantine

- Faites fondre le chocolat au bain marie.



Faites fondre le chocolat au bain marie

- Mélangez bien le chocolat à la feuillantine avec une maryse pour bien enrober la feuillantine.



Mélangez bien le chocolat à la feuillantine avec une maryse pour bien enrober la feuillantine

- Étalez la feuillantine sur une surface anti adhésive et laissez prendre le chocolat. Vos pépites au chocolat au lait sont prêtes. Elles se conservent plusieurs jours dans une boîte hermétique. Cachez bien la boîte car si vous avez des petits gourmands à la maison tout va vite disparaître!



Étalez la feuellantine sur une surface anti adhésive et laissez prendre le chocolat

Pour la crème aérienne au chocolat

- Faites chauffer la crème à 90°: il ne faut pas qu'elle atteigne l'ébullition.



Chauffez la crème, le lait et la moitié du sucre dans une casserole

- Versez la crème sur le chocolat coupé en morceaux. Attendez deux minutes puis mélangez avec une maryse jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu. Attendez encore quelques minutes: le mélange doit être à **moins de 60°** lorsque vous y ajoutez les blancs d'œuf (non battus en neige je le rappelle). Mélangez bien à la maryse.



Mousseline chocolat

- Versez dans un siphon d'un demi litre et vissez deux cartouches de gaz. Secouez bien. Soit vous avez un siphon ISI Thermo Whip et la température interne se maintient 2 heures en laissant le siphon à température ambiante, soit vous avez un siphon Gourmet Whip et vous pouvez maintenir le siphon au bain marie (60°) contrairement au précédent. Pour tout connaître sur l'utilisation des siphons cliquez [ici](#).



Versez le tout dans votre siphon

Pour la chantilly

- Versez la crème, le sucre et le mascarpone dans un récipient bien froid. Ajoutez l'extrait de vanille et battez le tout en chantilly. Lorsqu'elle commence à monter ajoutez le sucre. La crème doit avoir une bonne tenue. Réservez au frais.



Montez la crème en chantilly

Dressage

- Déposez des pépites croustillantes dans le fond du bol puis pochez par dessus de la crème au chocolat avec le siphon.



Déposez des pépites croustillantes dans le fond du bol puis pochez par dessus de la crème au chocolat avec le siphon

- Posez une cuillerée de chantilly au milieu et saupoudrez

de pépites croustillantes. Décorez avec vos décoration en chocolat, des petites billes de meringue chocolatées, une langue de chat...C'est un petit bonheur de gourmandise!



Crème aérienne au chocolat et ses pépites croustillantes