

# Nuage chocolat et son ingrédient mystère...

Voici une recette stupéfiante et tellement facile de réalisation! Vous allez pouvoir réaliser une mousse au chocolat absolument aérienne sans œuf ni matière grasse juste avec du chocolat et... le jus de trempage de pois chiche! J'avais déjà lu des articles parlant de chantilly au jus de pois chiche. Intriguée j'ai donc tenté l'expérience: gustativement ce n'était pas extraordinaire (loin de là...) mais la consistance hyper nuageuse était très agréable. Alors pourquoi ne pas incorporer du chocolat fondu à la préparation pour lui apporter un goût bien plus intéressant et surtout plus gourmand. Il faut donc choisir un très bon chocolat et utiliser également un excellent sucre comme du muscovado pour complètement masquer l'extrême platitude du jus de pois chiche. Le sucre muscovado, de couleur brun foncé, est un sucre de canne complet avec une forte teneur en mélasse, ce qui lui procure une intensité aromatique exceptionnelle et un goût de réglisse .



Nuage chocolat et son ingrédient mystère...

**Ingrédients: ( environ 5 personnes)**

- le jus de trempage d'une boîte de pois chiche de 400g (cela vous donnera environ 15 cl de jus de pois chiche)
- 20 g de sucre muscovado. Vous le trouverez facilement en épicerie bio.
- 120 g d'un excellent chocolat de couverture ( type chocolat noir Tainori de Valrhona ou chocolat au lait Alunga de Cacao Barry)
- quelques copeaux de chocolat et des noisettes grillées pour la décoration et le côté croquant...

**Préparation:**

- Montez le jus des pois chiche en neige à l'aide de votre batteur électrique. Ajoutez le sucre au fur et à mesure. Le jus de pois chiche met plus longtemps à monter qu'un

blanc d'œuf: comptez environ 10 mn et vous obtiendrez une mousse qui aura quadruplé de volume par rapport à la quantité initiale de jus... Cette mousse est beaucoup moins dense que des œufs en neige habituels d'où le côté nuageux à la dégustation.



Montez le jus en neige

- Faites fondre le chocolat au bain marie.



Faites fondre le chocolat au bain marie

- Ajoutez le chocolat fondu en une fois et mélangez délicatement chocolat et mousse à la maryse. Il est normal que le mélange diminue de volume d'environ un tiers.



Mélangez délicatement  
chocolat et mousse

- Remplissez une poche à douille avec la mousse.



Remplir la poche à douille

- Puis pochez la mousse dans des petits bols. Rajoutez des copeaux de chocolat et quelques noisette grillées pour apporter le côté croquant. Vous n'avez plus qu'à vous régaler et surprendre vos invités avec cette recette extraordinaire et tellement aérienne! La mousse tient bien dans le temps contrairement à ce que l'on pourrait penser.



Nuage au chocolat et son ingrédient mystère...



Nuage au chocolat et son ingrédient mystère...

### **Comment est ce possible?**

Pour faire simple, sans partir dans un cours de physique chimie et des mots compliqués: une mousse est formée de petites bulles d'air emprisonnées par un réseau de molécules de protéines. Par exemple la chantilly est formée de protéines contenues dans le lait qui emprisonnent les petites bulles que l'on a introduites à l'intérieur en fouettant la crème. Idem avec les œufs en neige: petites bulles emprisonnées dans les protéines du blanc d'œuf.

De la même manière monter l'eau de pois chiche en mousse est possible grâce aux protéines végétales contenues dans le jus de trempage des pois chiche.

Il existe encore une autre manière de réaliser une mousse au

chocolat sans oeuf ni matière grasse: rien qu'avec du chocolat et de l'eau. Cette recette nous vient d'Hervé This:

« Une mousse, ce sont trois ingrédients: de l'eau, du gras et de l'air » explique ce spécialiste de la cuisine moléculaire. Il a ainsi créé le « chocolat chantilly », une mousse à base de chocolat, d'eau et d'air. Voici sa recette: faire chauffer doucement 200g d'eau et 225g de chocolat. Quand le mélange est fondu, le laisser redescendre en température en posant le mélange dans un bol sur un fond de glaçons. Fouetter. Des bulles d'air se forment et après quelques minutes, l'ensemble forme une mousse. J'ai essayé mais je dois dire qu'à mon goût la mousse a une consistance plus épaisse et une saveur très dure en chocolat. Je trouve qu'il manque à cette mousse la rondeur et la douceur qu'on lui connaît...

---

## 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.



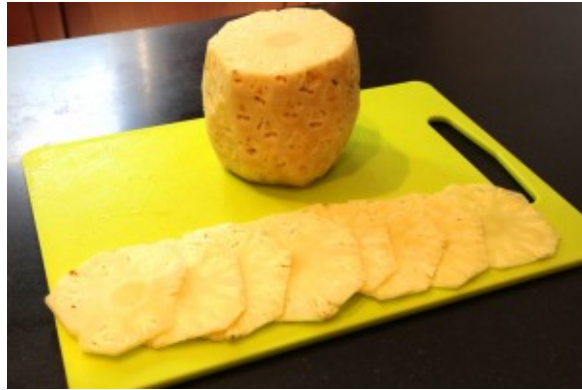
Coupez le haut et la base de l'ananas

- 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