



Le Chocolat origine Ouganda et Tanaïsie

Une recette *by* Alexandre Mornet

Recette pour 6 personnes

Ganache

- **Lait** : 100g
- **Crème** : 100g
- **Sucre** : 32g
- **Jaunes d'oeufs** : 32g
- **Chocolat origine Ouganda** : 140g

Progression : Faire chauffer le lait et la crème, puis verser le tout sur les jaunes et le sucre blanchi. Cuire comme une crème anglaise à la nappe. Passer au chinois étamine et verser la crème sur le chocolat. Enfin, lisser le mélange à la spatule et réserver la préparation pour le dressage.

Crèmeux

- **Sucre** : 40g
- **Crème** : 200g
- **Chocolat origine Ouganda** : 55g
- **Tanaïsie** : 7g

Progression : Porter à ébullition la crème et le sucre. Ajouter le mélange bouillant avec la tanaisie et laisser infuser. Filmer, 10 minutes. Passer au chinois étamine, et verser la crème légèrement chaude sur le chocolat préalablement haché. Réserver.

Gelée

- **Eau** : 70g
- **Sucre** : 90g
- **Cacao** : 20g
- **Crème** : 60g
- **Agar-agar** : 1g
- **Tanaisie** : 4 feuilles

Progression : Tout d'abord, dans une casserole, monter l'eau et la crème à ébullition, puis ajouter le sucre et l'agar-agar tamisés ensemble. Garder le mélange à ébullition au minimum 1 minute pour que le gélifiant prenne effet et y additionner le cacao et la tanaisie. Filmer, et laisser infuser 5 minutes. Passer au chinois étamine, et réserver en pipette pour le dressage.

Streusel

- **Beurre** : 50g
- **Sucre** : 50g
- **Poudre d'amande** : 60g
- **Noisettes hachées** : 20g
- **Farine** : 50g

Progression : Dans une cuve de batteur, réunir tous les ingrédients et sabler avec la feuille jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène. Puis débarrasser en morceaux sur un silpat, et réserver au froid positif durant 1 heure. Puis cuire 10 minutes à 160 C°. Laisser refroidir et réserver en boîte hermétique.

Crème glacée

- **Lait entier** : 500g
- **Crème** : 125g
- **Sucre inversé** : 55g
- **Saccharose** : 125g
- **Poudre de lait** : 20g
- **Stabilisateur** : 4g
- **Chocolat origine Ouganda** : 107g
- **Cacao pur pâte** : 17g
- **Tanaisie** : 22g

Progression : Dans une casserole, chauffer à 60 C° le lait et la crème. Y ajouter le sucre et la poudre de lait tamisés ensemble. Porter à ébullition en remuant régulièrement. Ajouter la tanaisie, et verser sur le chocolat ainsi que la pure pâte de cacao. Laisser infuser le mélange 4 heures, puis chinoiser et débarrasser en bol à Paco jet. Laisser l'appareil prendre au froid négatif, et turbiner au moins 1 heure avant le dressage.

Sauce chocolat

- Lait : 250g
- Chocolat origine Ouganda : 300g
- Crème : 125g
- Beurre : 30g
- Saccharose : 10g

Progression : Réunir tous les éléments dans un rondau, et porter à ébullition. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant pour lisser le mélange. Passer au chinois étamine et réserver en saucière pour le dressage.

Décor chocolat

- Chocolat origine Ouganda : 200g

Progression : Sur des tubes de papier guitare préalablement roulés, réaliser à l'aide d'un pinceau des écorces de bois avec le chocolat d'origine Ouganda mis au point. Faire deux couches et laisser refroidir à température pour que l'écorce fige. Réserver à température ambiante, et démouler les décors seulement pour le dressage.

Dressage

Progression : Sur une assiette plate, disposer en lignes quelques pointes de gelée, ganache et de crémeux à l'aide d'une poche à pâtisserie munie d'une douille. Il est important de respecter l'équilibre en tant pour tant entre la ganache et le crémeux ainsi que de veillez à laisser de la place pour la glace. Ajouter quelques éclats de streusel. A l'envoi, disposer la quenelle de glace, et recouvrir avec deux écorces de chocolat. Saupoudrer le tout de cacao. Et servir en versant un point de sauce chocolat.