



Majunga

La barre chocolatée sans gluten

Une recette *by* Philippe Conticini

Granola

- **Sarrasin non torréfié** : 40g
- **Quinoa blond** : 120g
- **Sésame noir** : 50g
- **Compote de pomme non sucrée** : 120g
- **Sirop d'agave** : 40g
- **Beurre de cacahuète** : 40g
- La veille, mélanger tous les ingrédients ensemble
- Le lendemain dans le moule pastel de chez Pavoni, en étaler 35g
- Cuire à 150°C chaleur tournante 20 min, puis tourner la plaque et cuire 20 min
- Laissez refroidir dans le moule

Biscuit cacao

- **Poudre d'amande** : 50g
- **Sarrasin non torréfié** : 50g
- **Flocons d'avoine** : 50g
- **Miel** : 40g
- **Huile de noix de coco** : 45g
- **Cacao en poudre** : 8g
- **Fleur de sel** : 1,5g

- Dans votre robot mixeur, mixer le sarrasin pour obtenir de la poudre
- Mélanger l'ensemble de vos ingrédients afin d'obtenir une pâte homogène au batteur à la feuille
- Étaler entre deux feuilles sur 3mm
- Détailler avec l'emporte-pièce jaune, chaque insert doit faire 20g
- Les placer au froid pour pouvoir les démouler
- Puis les placer sur le granola dans le moule

Crème onctueuse praliné sarrasin

- **Crème liquide** : 130g
- **Sucre semoule** : 70g
- **Fleur de sel** : 2g
- **Chocolat noir 74%** : 30g
- **Masse gélatine** : 22g
- **Praliné** : 44g
- **Sarrasin torréfié mixé** : 16g
- **Praliné** : 132g
- Chauffer le lait et le sucre à 80°C
- Ajouter la gélatine fondue et la fleur de sel
- Verser sur le chocolat, la première partie de praliné et le sarrasin mixé
- Dans des moules dômes de 3 cm de diamètre, couler 4g par moule de la deuxième partie de praliné
- Faire prendre au congélateur puis ajouter 3g de crème praliné sarrasin
- Faire prendre au congélateur
- Pocher à l'aide d'une douille 8,44 boules de 3g, puis placer un rhodoïd sur le dessus pour aplatir et faire prendre au congélateur

Gelée Cacao

- **Cacao en poudre** : 7g
- **Eau** : 35g
- **Sucre semoule** : 7g
- **Chocolat lait 35%** : 3g
- **Chocolat noir 74%** : 5g
- **Masse de gélatine** : 10g
- Faire chauffer l'eau, le cacao en poudre et le sucre semoule
- Verser sur le chocolat et la masse gélatine
- Mixer et couler 3g par moule sphère truffes x35, puis placer au congélateur

Enrobage

- **Chocolat noir 74%** : 220g
- **Chocolat lait 39%** : 60g
- **Huile neutre** : 40g
- Mettre tous les ingrédients au bain marie
- À 30°C, glacer vos barres
- Puis placer sur une feuille de papier cuisson pour la cristallisation

Montage

- Dans le moule pastel de chez Pavoni, placer le granola cuit et le biscuit cacao
- Placer 2 dômes insert praliné et crème onctueuse sarrasin de part et d'autre de la barre puis un au milieu
- Entre, ajouter un dôme de crème fondante cacao et en face deux boules de crème onctueuse sarrasin
- Placer au congélateur
- Puis enrober vos barres avec l'enrobage à 30°C

Bonne dégustation !