

## Mexico tout choco



### Ingrédients:

#### Pour la mousse au chocolat

- 100 g de chocolat noir\*
- 20 g de beurre
- 3 blancs d'œufs
- 50 g de sucre semoule
- 1 citron
- 2 jaunes d'œufs

\***San Felipe**: chocolat noir de couverture, rond et long en bouche

Dans un cul de poule, faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie. Réserver. Monter les blancs en neige et les serrer avec le sucre semoule. Ajouter le zeste de citron. Incorporer les jaunes d'œufs dans les blancs meringués.

Mélanger délicatement avec une spatule en veillant de ne pas casser les blancs. Incorporer le chocolat et le beurre fondus à la spatule haute température, en soulevant la mousse délicatement. Dresser dans les empreintes choisies (demi-sphères pour moi) à l'aide d'une poche à douille. Lisser la surface à la spatule coudée. Placer au congélateur plusieurs heures. Démouler les sphères au chocolat et les remettre au congélateur jusqu'au dressage.

#### Pour la pâte sablée chocolatée :

- 250 g de farine T45
- 120 g de beurre froid en morceaux

- 120 g de sucre semoule
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 25 g de cacao amer type Van Houten

Dans le bol du robot batteur KA, mélanger les poudres. Ajouter l'œuf et le beurre froids en dés. Sabler au fouet K. Etaler la pâte au rouleau entre 2 toiles Silpat®. Détailler les fonds de pâte au découpoir. Foncer les empreintes rondes Silform®. Piquer la pâte. Placer au réfrigérateur au moins 30 min. Préchauffer le four à 180°C. Enfourner 20 min. Démouler et laisser refroidir sur grille fleur.

#### Pour le croustillant au chocolat:

- 60 g de chocolat au lait à pâtisser Nestlé®
- 130 g de chocolat praliné Nestlé®
- 95 g de pailleté feuilletine Cacao Barry®

Dans le petit cul de poule, faire fondre le chocolat et le Praliné au bain-marie. Ajoutez le pailleté feuilletine. Mélanger à la cuillère Exoglass® répartir dans chaque fond de tartelettes refroidis. Tasser délicatement avec le dos de la cuillère à café.

#### Pour le glaçage au cacao:

- 8 g de gélatine en poudre
- 120 g d'eau
- 145 g de sucre semoule
- 50 g de cacao amer type Van Houten
- 100 g de crème liquide à 30%

Dans la casserole, mélanger l'eau, le sucre, le cacao, la crème. Chauffer à feu doux en liant doucement sans incorporer d'air. Lorsque les ingrédients arrivent à ébullition, ôter la casserole du feu. Ajouter la gélatine en poudre au mélange.

#### Dressage final :

Sortir 1 à 1 les mousses du congélateur, poser sur la spatule et sur la grille. Napper chaque mousse de glaçage. Déposer délicatement sur les fonds de tartes chocolatées. Placer au réfrigérateur jusqu'à dégustation.

**Verdict malgré tout :** ils ont adorés...