

Le « Boco » Gourmand façon liégeois

Pour 10 « boco » :

Streusel:

40g de cassonade
40g de farine
40g de poudre d'amande
10g de poudre de cacao non sucré
3g de fleur de sel
40g de beurre

Mélangez les ingrédients secs ensemble. Ajoutez le beurre et sablez. Si les grains sont assez fins, vous pouvez utiliser le streusel tel quel. Si les grains vous paraissent trop gros, façonnez une boule et mettez la dans du film alimentaire. Conservez au frais 30min. Râpez la boule de pâte sur une mandoline pour obtenir des grains fins. Étalez le streusel obtenu sur une plaque recouverte de papier cuisson. Faites cuire à 160° pendant 10-15 minutes. Laissez refroidir.

Crème au chocolat caraïbe :

45g de jaunes d'œuf
40g de sucre en poudre
15g de maïzena
250g de lait
50g de crème liquide
75g de chocolat caraïbe à 66%
20g de cacao en poudre non sucré
50g de beurre

Mélangez les jaunes, le sucre et la maïzena dans une casserole. Ajoutez lentement le lait puis la crème. Mélangez avec un petit fouet et mettez sur le feu. Faites cuire sans cesser de remuer jusqu'à obtenir une crème anglaise à 80°. Versez la crème obtenue sur le chocolat et le cacao en poudre et mixez. Laissez tiédir jusqu'à 40° avant d'ajouter le beurre et de mixer de nouveau. Débarrassez dans un saladier et filmez au contact. Conservez au frais.

Mousse chantilly au Dulcey :

225g de chocolat Dulcey
3g de gélatine réhydratée dans l'eau froide
200g + 100g de crème liquide

Faites fondre doucement le chocolat au micro-ondes. Battez les 200g de crème liquide jusqu'à obtenir une chantilly mousseuse. Faites chauffer les 100g de crème et ajoutez la gélatine essorée pour la faire fondre. Versez 1/3 de cette crème sur le chocolat fondu. Mélangez à l'aide d'une maryse puis ajoutez de nouveau 1/3 de crème puis le dernier tiers en mélangeant bien entre chaque ajout de sorte de créer un noyau élastique et brillant. Ajoutez enfin la chantilly mousseuse et mélangez délicatement de bas en haut avec une

maryse.

Versez cette préparation dans une poche munie d'une douille cannelée. Conservez au frais jusqu'à utilisation.

Caramel mou :

40g de crème liquide entière

125g de sucre

40g de beurre

1g de fleur de sel

Disposez une feuille de silicone sur une plaque. Huilez un cadre en inox de 15*15.

Formez un caramel blond avec le sucre seul en le mettant progressivement. Faites chauffer mais pas bouillir la crème liquide. Quand le caramel atteint 180°, versez la crème. Remuez sans cesse et quand le mélange est remonté à 140°, décuisez avec le beurre. Ajoutez la fleur de sel et remuez.

Versez dans le cadre et laissez prendre 2 heures.

Détaillez des petits carrés.

Montage :

Versez un peu de streusel au fond du boco sur 1cm environ. Parsemez quelques dés de caramel dessus. Recouvrez avec 2-3 cuillères à soupe de crème au chocolat (sur 3cm). Disposez une rosace de mousse au dulcey par dessus jusqu'à hauteur du pot. Saupoudrez d'un peu de streusel et disposez quelques dés de caramel mou.