

Dôme fondant au chocolat sur sablés breton



Ingrédients pour 10 dômes environ (Empreintes Dômes spirales Demarle)

- 3 œufs entiers
- 50g de sucre blond de canne
- 150g de bon chocolat noir
- 125g de beurre
- 1 feuille 1/2 de gélatine soit 3g
- éventuellement un parfum au choix, 1cc de café lyophilisé, alcool, vanille...

Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide. Dans un robot fouettez pendant longtemps les œufs entiers et le sucre, le mélange doit tripler de volume et devenir mousseux (5mn minimum). Pendant ce temps faites fondre le chocolat au bain-marie et ajoutez hors du feu le beurre pommade coupé en petits morceaux. Quand l'appareil est lisse incorporez la gélatine essorée et éventuellement le parfum choisi. Versez-le ensuite dans le bol du robot en continuant à battre à petite vitesse quelques instants pour mélanger le tout. Posez vos empreintes sur une plaque et remplissez-les de la préparation au chocolat à l'aide d'une poche à douille unie. Lissez bien. Réservez au minimum 4 heures au congélateur.

Sablés bretons

- 65g de beurre souple
- 65g de sucre
- 1g de fleur de sel
- 2 jaunes d'œufs
- 100g de farine T55
- 1 cac de levure chimique (soit 4g)

Mélangez le beurre souple, le sucre et le sel avec une petite spatule (ou au Cook 'in : 45 sec, Vitesse 3). Ajoutez les jaunes. Tamisez la farine avec la levure et ajoutez-les au mélange. (45 sec Vitesse 1, puis 3 tours de Pétrin). Formez un carré ou une boule avec la pâte, filmez et mettez 1heure au frais. Étalez votre pâte entre 2 toiles Silpat. Coupez à l'aide d'un emporte pièce des cercles un peu épais. Faites cuire sur la toile Silpat à 170°C pendant 15 minutes. Laissez refroidir.

Démoulez vos dômes et déposez-les sur un sablé. Faites revenir à température au frigo au moins une heure. Décorez et servez.

Le Flo des saveurs Mars 2016