



FONDANT AU CHOCOLAT



6 oeufs entiers, 100gr. de sucre, 300gr. de chocolat Guanaja, 200gr. de beurre, 3 grandes feuilles de gélatine soit 6g , vanille liquide, café ou alcool ou 1cs de praliné fruité, ou des zestes d'orange ...

Faire tremper les feuilles de gélatine à l'eau froide.

Battre 6mn. au batteur électrique les oeufs entiers et le sucre. Fondre au bain-marie le chocolat, ajouter hors du feu le beurre en lamelles, quand il est fondu incorporer les feuilles de gélatine bien essorées et le parfum choisi.

Quand le mélange est tiède, le verser sur le mélange œufs + sucre en continuant à battre à petite vitesse.

Verser dans un moule à cake chemisé de papier film pour faciliter le démoulage. Réserver 12h. au frigo.

MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT CITRON, GINGEMBRE

160g de chocolat au lait de très bonne qualité, [Jivara ou Tanariva de Valrhona] 1 citron, 1.5cl de lait, 3cl de crème, 1gr de gingembre râpé, 20g de beurre, 3 blancs d'œufs, 2 jaunes, 10 gr de sucre, quelques morceaux de gingembre confit

Fondre le chocolat au bain-marie, y ajouter le zeste du citron haché très fin. Bouillir lait crème + gingembre, verser sur le chocolat fondu et réalisez une émulsion à la maryse en 3 fois. Quand le mélange est à 40° incorporer le beurre pommade coupé en petits morceaux. Bien mélanger.

Monter les blancs au bec d'oiseau avec le sucre et à la fin, y incorporer délicatement les jaunes. Verser $\frac{1}{4}$ de la préparation sur le mélange chocolat, battre vigoureusement au fouet, puis incorporer le reste délicatement. Répartir la mousse dans des coupelles, décorer de zestes de citrons et de gingembre confit réserver au frigo au moins 1 heure.

GLACE OU SAUCE AU CAMEL SALE

Fondre à sec dans 1 casserole épaisse avec 2 gousses de vanille fendues grattées et coupées en 3 tronçons, 200g de sucre semoule. Laisser à T° moyenne sans jamais varier le feu.

Quand le sucre commence à prendre 1 belle couleur marron clair, remuer un peu avec 1 cuillère en bois pour tout dissoudre. Retirer du feu et ajouter petit à petit en remuant 20cl de crème fleurette chaude. Remettre à feu très doux pour tout diluer dans le liquide. Saler selon le goût, environ 1c à moka.

Battre à la fourchette ds 1 cul de poule 8 jaunes d'œufs et faire bouillir 1/2l de bon lait frais entier. Le verser sur les jaunes en fouettant vivement. Ajouter ce mélange au caramel et chauffer jusqu'au 1er signe d'ébullition comme pour 1 crème anglaise. Refroidir complètement et turbiner le + tard possible.

Sans turbiner on obtient une sauce au caramel salé

La cuisine de Mercotte©2007

www.mercotte.fr

Email: mercotte@free.fr