



## AMOUR CHOCOLAT

**A savoir :** j'ai remplacé la glace au chocolat, prévu par la recette, avec de la glace à la vanille achetée dans le commerce. Je vous transcris la recette de Felder au cas où vous vouliez la réaliser vous même, sinon vous pouvez l'acheter !

Je vous conseille de commencer par la crème au chocolat qui doit prendre au frigo. Préparez la sauce caramel en dernier car elle doit être chaude !

Les cookies peuvent se préparer à l'avance et se congèlent crus, en forme de boule, dans une boîte.

La glace aussi peut être préparée à l'avance.

Le streusel peut se préparer la veille et se conserve cru sous film au réfrigérateur.



Ingrédients pour **les cookies** : 110gr de beurre ramolli, 100gr de sucre semoule, 70gr de vergeoise blonde, une pincée de sel fin, 1 cuillère à café de vanille liquide, 1 œuf, 125gr de farine, 2,5gr de levure chimique, 15gr de cacao en poudre, 200gr de chocolat noir (entre 60 et 70% de cacao), 65gr de chocolat au lait à 40%.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2012 ©That's Amore! Tous droits réservés.



Préchauffez le four à 200°C. Dans un saladier mélangez le beurre, les sucres, le sel et la vanille liquide. Incorporez l'œuf et mélangez bien. Ajoutez la farine tamisée, la levure et le cacao. Hachez grossièrement les chocolats et incorporez-les à la pâte. Faites des petites boules de pâte sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé et enfournez pendant 10 minutes environ. A la sortie du four, tailler les cookies avec un emporte pièce rond de 8cm de diamètre.

Pour la **glace au chocolat noir** : 500gr d'eau, 10gr de poudre de lait, 160gr de sucre semoule, 5gr de cacao en poudre, 175gr de chocolat noir (entre 60 et 70% de cacao).

Déposez un récipient au congélateur. Dans une casserole, faites bouillir l'eau, le lait en poudre et le sucre semoule. Pendant ce temps, hachez le chocolat. Quand le liquide bout, versez-en un tiers sur le chocolat haché et le cacao et fouettez. Versez le deuxième tiers et fouettez de nouveau. Ajoutez le dernier tiers tout en fouettant. Laissez refroidir. Turbinez dans la sorbetière et placez la glace dans le récipient refroidi, au congélateur.

Pour le **streusel au chocolat** : 50gr de farine, 60gr de sucre glace, 10gr de fécule, 40gr de poudre de noisettes, 60gr de beurre, 1 pincée de sel, 10gr de cacao en poudre, 20gr de gianduja ou Nutella®.

Mélangez tous les ingrédients entre les mains jusqu'à obtenir des petits grumeaux réguliers. Étalez-les sur la plaque du four. Enfourez une dizaine de minutes à 180°C. Laissez refroidir et mélangez avec le Nutella®, afin d'enrober le streusel.

Pour la **sauce caramel** : 100gr de sucre semoule, une pincée de sel, 60gr de crème liquide entière, 40gr de beurre, 15gr d'eau.

Faites caraméliser le sucre à sec jusqu'à obtenir une belle couleur ambrée. Ajoutez le sel. Faites tiédir la crème quelques secondes au four à micro-ondes : elle s'incorporera beaucoup plus facilement tiède que froide. Versez-la dans le caramel en trois fois et tout doucement, en mélangeant avec une cuillère en bois. Ajoutez le beurre, puis remettez à cuire une vingtaine de secondes, afin que le caramel soit ferme, ajoutez l'eau et réservez.

Pour la **crème au chocolat** : 220gr de chocolat noir (entre 60 et 70% de cacao), 100gr de lait entier, 150gr de crème liquide entière, 2 jaunes d'œufs, 40gr de sucre semoule.

Hachez finement le chocolat noir. Faites bouillir le lait et la crème. Dans un saladier, mélangez les jaunes avec le sucre semoule jusqu'à obtention d'un mélange onctueux. Versez les jaunes dans le mélange de lait et crème faites cuire comme une crème anglaise (il faut attendre 82°C) à feu doux, sans laisser bouillir et en mélangeant continuellement. Passez au tamis et versez cette crème en plusieurs fois sur le chocolat haché en mélangeant à la spatule de manière à obtenir une crème bien lisse. Laissez prendre au froid.

**Finition du dessert** : mettez au fond de l'assiette un cercle de sauce caramel chaude. A l'aide d'une poche à douille, faites un turban de crème au chocolat sur le cookie et déposez de la glace au chocolat au milieu. Disposez le streusel en dôme par-dessus. Placez le cookie sur l'assiette. Faites des petits points de caramel, à l'aide d'un cornet en papier et disposez sur le côté une quenelle de glace.