

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

MINI TRIOS

Pour 10 cercles Ø 6cm

biscuit au chocolat : 3 oeufs - 50g miel - 80g sucre semoule - 50g poudre d'amandes - 80g crème fraîche - 80g farine - 5g levure chimique - 15g cacao - 50g beurre fondu - 15g rhum - 30g chocolat noir fondu -

Préchauffer le four à 160° (th. 5.6).

Mélanger les oeufs, le miel et le sucre dans le bol du robot. Ajouter la poudre, la farine tamisée avec la poudre de cacao et la levure chimique. Verser la crème fraîche et le beurre fondu. Ajouter le rhum et le chocolat fondu. Mélanger. Verser dans plaque à pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé ou dans flexipat posée sur plaque trouée. Enfourner et cuire pendant 35 à 40 minutes. Laisser reposer 10 minutes avant de démouler. Laisser refroidir.

mousse au chocolat noir : 90g chocolat noir (pour moi Caraïbes) - 75g lait entier - 150g crème liquide entière - 3/4 d'une grande feuille de gélatine -

Ramollir dans l'eau froide la gélatine. Fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes (par tranche de 30 secondes en remuant à chaque fois avec une spatule en silicone). Faire bouillir le lait, ajouter la gélatine essorée entre les mains. Remuer et en verser 1/3 sur le chocolat, remuer sans faire pénétrer de l'air. Seulement lorsque le mélange est homogène, verser le 2^e 1/3 et procéder de la même façon et enfin le 3^e 1/3. Monter la crème en chantilly mousseuse (pas trop ferme). Incorporer le chocolat à la crème.

Découper 10 ronds de biscuit refroidi à l'aide d'un emporte-pièce lisse plus petit que les cercles. Disposer les cercles sur un plateau, les chemiser de rhodoïd. Disposer au fond les ronds de biscuit au chocolat.

Couler la mousse au chocolat noir. Congeler.

mousse au chocolat au lait : 105g chocolat Jivara - 150g crème liquide entière - 75g lait entier - 3/4 gélatine -

Procéder comme pour la mousse au chocolat noir. Sortir du congélateur les cercles, couler la mousse de chocolat au lait. Congeler.

mousse au chocolat blanc : 150g chocolat ivoire - 75g lait entier - 150g crème liquide entière - 3/4 feuille de gélatine -

Procéder comme pour les mousses précédentes. Sortir du congélateur les cercles, couler la mousse de chocolat blanc. Congeler.

Le jour de la dégustation, décongeler les mini trios 3 heures avant en les entreposant au réfrigérateur.