



## **DESSERT INDIVIDUEL SABLE BRETON, MOUSSE CHOCOLAT NOIR, CHOCOLAT AU LAIT ET PRALINE, SAUCE AU CAFE, NOISETTES ET AMANDES HACHEES**

### **Biscuit sablé breton :**

**3 jaunes d'oeufs - 130g sucre semoule - 150g beurre 1/2 sel mou - 200g farine - 1 pointe de càc de sel - 8g levure chimique –**

**Verser les jaunes dans le bol du Kitchen... muni du fouet avec le sucre. Fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ôter le fouet, mettre la feuille. Ajouter le beurre coupé en morceaux. Mélanger. Verser la farine, le sel et la levure. Mélanger jusqu'à formation d'une pâte homogène. Emballer de film alimentaire. Entreposer au réfrigérateur 2 heures (ou la veille).**

**Préchauffer le four à 180° (th. 6).**

**Etaler la pâte sur 0,5 cm d'épaisseur. A l'aide de 12 cercles de 7 cm de diamètre couper les 12 sablés, les laisser dans les cercles ([sans les beurrer, conseil de Mercotte](#)). Poser sur plaque. Enfourner pour 20 minutes. Refroidir. Démouler. A conserver dans une boîte en fer.**

### **Mousse chocolat noir, chocolat au lait, praliné :**

**200g chocolat au lait (Jivara si possible) - 80g chocolat noir (Guanaja) - 75g praliné aux noisettes du Piémont - 15 cl crème fraîche liquide entière - 3 blancs d'oeufs - 2 feuilles de gélatine - 1 càs de sucre vanillé –**

**Ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Dans un saladier en verre, mettre les chocolats. Passer au micro-ondes en couvrant 1min30 ( à surveiller). Porter à ébullition la crème. Y ajouter les feuilles de gélatine essorées dans vos mains. Remuer et retirer du feu. Verser en 3X la crème en remuant avec une spatule à chaque fois. Lisser. Ajouter le praliné, remuer.**

**Fouetter les blancs en neige en ajoutant le sucre vanillé. Incorporer au mélange précédent 1/3 des blancs vivement, puis les 2/3 restant délicatement. Verser dans une poche. Couper la pointe. Couler dans les moules en 1/2 sphères (10) de 5cl chacune. Entreposer au congélateur.**

### **Sauce au café :**

**15cl de café fort (3 capsules de ristretto Nespresso) - 15cl lait frais entier - 15cl crème liquide fraîche entière - 4 jaunes d'oeufs - 2 càs sucre roux - 1 càc de Maïzena - Amener à ébullition le lait et la crème et le café. Dans une jatte, fouetter les jaunes d'oeufs, le sucre roux et la Maïzena afin d'obtenir un mélange onctueux. Incorporer le café au lait au mélange. Remettre dans la casserole. Chauffer 1 à 2minutes en tournant jusqu'à épaissement. Remuer. Refroidir en fouettant de temps en temps.**

**Décoration :**

**Q.S amandes entières et noisettes entières mondées –**

**Torréfier sur plaque les amandes et noisettes au four à 180° pendant 10 minutes. Tiédir et hacher au couteau. Réserver dans un bocal.**

**Présentation :**

**Poser sur assiette à dessert un sablé. Démouler une 1/2 sphère sur le biscuit. Laisser à température ambiante afin que la mousse se décongèle. Au moment du service, répandre les noisettes et les amandes torréfiées et hachées. Verser dans les cuillères à dégustation la sauce au café.**

Menus Propos © 2007

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

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr