



Gâteaux et desserts au chocolat
Délice chocolat



9h20 **50 min** **30 min** **8h** **466**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Réalisation de la ganache

- 1 Fendre la gousse de vanille en deux avec un couteau d'office. La gratter pour en récupérer les graines, les ajouter dans une casserole.
- 2 Verser le lait et la crème dans la casserole, mettre à chauffer sur feu moyen.
- 3 Dans un saladier, verser les jaunes d'oeufs et le sucre, fouetter pour blanchir le mélange.
- 4 Lorsque la casserole de lait et de crème commence à frémir, verser le liquide sur les jaunes blanchis tout en mélangeant.
- 5 Reverser le mélange dans une casserole propre, cuire sur feu doux comme pour une crème anglaise tout en remuant avec une spatule en bois.
- 6 Quand la crème devient nappante, la retirer du feu et ajouter le chocolat tout en mélangeant au fouet.
- 7 Verser la ganache dans un saladier, filmer au contact et réserver au réfrigérateur pendant 6 à 8 heures.

Étape 2

Réalisation du biscuit

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le biscuit

140 g **Chocolat noir**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
130 g **Beurre**
15 g **Farine**
160 g **Sucre glace**
1 **Beurre**
1 **Farine**

Ingrédients pour la ganache

140 g **Chocolat noir**
10 cl **Lait demi-écrémé**
10 cl **Crème liquide
(fleurette)**
30 g **Sucre semoule**
2 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 **Gousse(s) de vanille**

Ingrédients pour les tuiles

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Mettre une casserole d'eau à chauffer pour réaliser un bain marie.
- 3 Dans un saladier adapté à la taille de la casserole, casser le chocolat en morceaux et ajouter le beurre coupé en petites parcelles. Poser le saladier sur le bain marie.
- 4 Lorsque le mélange est fondu, retirer le saladier du bain marie. Ajouter les œufs, la farine et le sucre glace, mélanger.
- 5 Prendre des cercles individuels de 10 cm de diamètre, les chemiser de beurre et de farine afin que le biscuit ne colle pas aux parois.
- 6 Sur une plaque à pâtisserie couverte de papier sulfurisé, déposer les cercles et les garnir d'appareil.
- 7 Enfourner pendant 10 minutes. Puis les sortir, les dé-cercler et laisser refroidir.

80 g **Sucre glace**
50 g **Farine**
25 g **Beurre**
1 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'œuf
3 cl **Lait demi-écrémé**
1 c. à soupe **Grué de cacao**
1 **Sel**

Étape 3

Réalisation des tuiles

- 1 Préchauffer le four à 210°C (Th.7).
- 2 Faire fondre le beurre au micro-ondes, le réserver sur le plan de travail.
- 3 Dans un saladier, tamiser à l'aide de la passette la farine et le sucre glace.
- 4 Ajouter également une petite pincée de sel.
- 5 Ajouter progressivement le lait et les blancs d'œufs en mélangeant au fouet.
- 6 Verser le beurre fondu et mélanger.
- 7 Prendre une plaque à pâtisserie couverte de papier sulfurisé . Déposer des tas de pâte sur la plaque, les étaler avec le dos d'une cuillère.
- 8 Former ensuite des triangles en utilisant une corne pour enlever l'excédent, parsemer de grué de cacao ou de pépites de chocolat.
- 9 Enfourner et rester devant le four pour surveiller la cuisson.
- 10 Sortir les tuiles lorsqu'elles sont légèrement colorées, les laisser refroidir à température ambiante.

Étape 4

Dressage

- 1 Remplir un verre doseur d'eau chaude et plonger une cuillère à soupe.
- 2 Déposer sur les assiettes les biscuits fondants au chocolat.
- 3 Avec la cuillère trempée dans l'eau chaude, réaliser des quenelles de ganache, les déposer sur les biscuits.
- 4 Terminer en plantant les tuiles dans les quenelles de ganache.