



*Gâteaux et desserts au chocolat*

# Demi-sphère chocolat noisette et glace au nutella



**1h50**

TEMPS TOTAL

**1h30**

PRÉPARATION

**20 min**

CUISSON

**0**

REPOS

**848**

CALORIES

Ingrédients  
pour 8 personnes

## Ingrédients pour la coque en chocolat

100 g **Chocolat noir**

## Ingrédients pour le biscuit au chocolat

4 unité(s) entière(s)

**Oeuf(s) entier(s)**

100 g **Sucre glace**

100 g **Farine**

30 g **Cacao en poudre**

## Ingrédients pour la mousse au chocolat

300 g **Chocolat noir**

250 g **Lait demi-écrémé**

50 g **Jaune(s) d'oeuf**

70 g **Sucre semoule**

125 g **Crème liquide (fleurette)**

## Ingrédients pour la glace

### Étape 1

Préparation de la coque en chocolat

- 1 Casser le chocolat en morceaux et le placer dans un cul de poule.
- 2 Faire chauffer une casserole avec un fond d'eau et déposer le cul de poule dessus.
- 3 Laisser fondre le chocolat au bain marie en mélangeant avec une cuillère en bois.
- 4 Lorsque le chocolat est bien fondu, ôter le cul de poule de la casserole.
- 5 A l'aide d'une pinceau, tapisser les demi-sphère de chocolat et laisser prendre au réfrigérateur.
- 6 Lorsque le chocolat a durci, mettre une deuxième couche toujours à l'aide du pinceau.
- 7 Réserver au réfrigérateur et laisser la coque durcir.

### Étape 2

Réalisation de la mousse au chocolat

- 1 Verser le lait dans une casserole, le porter à ébullition sur feu vif.

- 2 Verser le sucre et les jaunes d'oeufs dans un cul de poule, blanchir le mélange à l'aide d'un fouet.
- 3 Lorsque le lait est à ébullition, le verser sur les jaunes d'oeufs blanchis et mélanger au fouet.
- 4 Remettre le mélange dans la casserole sur feu doux, porter le mélange entre 85°C et 90°C tout en mélangeant régulièrement avec une cuillère en bois.
- 5 Pendant ce temps, casser le chocolat en morceaux dans un saladier.
- 6 Vérifier la cuisson de la crème à l'aide de la cuillère en bois. Tracer un trait à l'horizontale avec le doigt. Le trait doit rester net.
- 7 Verser la crème anglaise sur le chocolat, mélanger avec une maryse pour le faire fondre.
- 8 Verser la crème liquide très froide dans un autre saladier, la monter en chantilly avec un fouet.
- 9 Lorsque la crème anglaise a refroidi, incorporer la crème montée.
- 10 Verser la mousse au chocolat dans d'autres moules demi-sphère. Réserver au réfrigérateur.

#### au Nutella

90 g **Pâte à tartiner**  
 500 g **Crème liquide (fleurette)**  
 100 g **Jaune(s) d'oeuf**  
 80 g **Sucre semoule**

#### Ingrédients pour l'espuma à la noisette

240 g **Praliné**  
 70 ml **Crème liquide (fleurette)**

### Étape 3

#### Réalisation du biscuit au chocolat

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Verser les blancs d'oeufs dans la cuve d'un batteur et les monter en neige.
- 3 Ajouter le sucre glace et mélanger.
- 4 Incorporer ensuite les jaunes d'oeufs, la farine et le cacao. Mélanger délicatement avec une maryse.
- 5 Couvrir une plaque de four de papier sulfurisé puis étaler uniformément l'appareil à l'aide d'une spatule.
- 6 Enfourner pendant 10 minutes.
- 7 Sortir le biscuit du four et le laisser revenir à température ambiante.
- 8 Détailler des disques de biscuit à l'aide d'un emporte-pièce.
- 9 Veiller à ce que la taille des disques de biscuit soit adaptée au diamètre des demi-sphères.
- 10 Placer les disques de biscuit sous les les demi-sphères contenant la mousse et réserver.

### Étape 4

#### Réalisation de la glace au nutella

- 1 Verser la crème liquide dans une casserole, la porter à ébullition sur feu vif.
- 2 Verser le sucre et les jaunes d'oeufs dans un cul de poule, blanchir le mélange à l'aide d'un fouet.
- 3 Lorsque la crème est à ébullition, la verser sur les jaunes d'oeufs blanchis et mélanger au fouet.
- 4 Remettre le mélange dans la casserole sur feu doux, porter le mélange entre 85°C et 90°C tout en

mélangeant avec une cuillère en bois.

- 5 Vérifier la cuisson de la crème à l'aide de la cuillère en bois. Tracer un trait à l'horizontale avec le doigt. Le trait doit rester net.
- 6 Lorsque la crème est cuite, ajouter le Nutella. Mélanger pour l'incorporer et obtenir un mélange lisse.
- 7 Débarrasser le mélange dans un saladier, le placer au réfrigérateur.
- 8 Lorsque le mélange a refroidi, le placer dans la sorbetière et le turbiner.

### Étape 5

#### Réalisation de l'espuma à la noisette

- 1 Verser le lait dans une casserole et le faire chauffer.
- 2 Lorsque le lait est chaud, le verser dans un saladier contenant le praliné de noisette. Mélanger.
- 3 Verser le mélange dans un siphon, le réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes.

### Étape 6

#### Dressage

- 1 Sur une assiette de dressage, démouler le dôme de mousse au chocolat.
- 2 Insérer les cartouches de gaz dans le siphon et le secouer énergiquement.
- 3 Recouvrir le dôme de mousse d'espuma puis placer une coque en chocolat dessus.
- 4 Réaliser une quenelle de glace à l'aide de deux cuillères à soupe et la déposer à côté du dôme. Servir.