

Croustillant chocolat-pomme

Recette des gagnantes Toque Ado : Lilou ET Solenn

INGREDIENTS :

- 56g de chocolat noir 64%
- 53g de beurre
- 81g sucre en poudre
- 71,5g de crème fleurette
- 6g de sucre glace
- 17g de noisette
- 10g de farine
- 78,5g poudre d'amande
- 25g d'effilée d'amande
- 1 pomme

PREPARATION :

- Faire fondre (37g) chocolat avec (5g) de beurre au bain marie à feu doux. Mélangez et laissez reposer pendant 3 minutes.
- Montez (50ml) de crème en chantilly bien ferme. Y ajouter un peu de sucre glace (6ml).
- Incorporer en 2 fois la chantilly au chocolat fondu, ensuite mettre au frais.
- Faire du praliné : mettre (10g) de sucre et (3g) d'eau dans une casserole et porter à ébullition. Ajoutez (17g) de noisettes puis mélanger, lorsque le tout est caramélisé, mettre le tout sur une plaque en silicone et laisser refroidir. Pour finir casser les noisettes et les mettre dans un mixeur pendant 10 minutes pour obtenir du praliné.
- Faire des tuiles : mélangez (50g) de sucre, (10g) de farine, (2,5ml) de crème, (35g) de beurre et (7,5g) de poudre d'amande. Ajoutez (25g) d'amandes effilées. Etaler sur une plaque en silicone et mettre au four. Cuire 5/6 minutes à 170°C four ventilé.
- Concassez les tuiles refroidies et les incorporer au praliné
- Répartissez le mélange dans de petits moules puis mettre au congélateur
- Pour le caramel pomme : couper en petits morceaux la pomme les mettre avec (13g) de sucre et une tranche de beurre dans une casserole. Laissez refroidir puis mettre le mélange dans les moules et les remettre au congélateur. Puis ajouter le mélangeur chocolat-praliné et remettre au congélateur plusieurs minutes
- Faire un glaçage chocolat : mettre (7g) sucre et (19g) dans une casserole et porter à ébullition et incorporer (19g) de chocolat et mettre (13g) de beurre.
- Sortir les mignardises des petits moules, mettre le glaçage, quelques copeaux de chocolat et les noisettes caramélisées dessus.