

Feuillantine de chocolat amer

au gru  de cacao,

filets de clémentines tièdes

Ingrédients pour 4 personnes
(soit un moule carré de 10 cm de côté par 2 de haut)

Moelleux

60 g chocolat amer à 70 %
40 g lait
40 g crème
10 g glucose

Praliné feuillantine

60 g couverture lactée
70 g praliné
45 g pailleté feuillantine

Tuile au gru 

30 g beurre
35 g sucre cristal
15 g crème à 35 %
35 g gru  de cacao (fève de cacao concassée)
15 g glucose

Sorbet mandarine

les zestes de 3 mandarines
150 g sucre
3,5 dl jus de mandarine
30 g sorbet

Sauce mandarine

75 g jus de mandarine
50 g sucre
20 g eau
liqueur de mandarine Napoléon

Finitions

6 mandarines en quartiers pelées
  vif
20 g cacao amer en poudre

Moelleux

La veille, préparer le moelleux. Faire bouillir le lait, la crème et le glucose ; verser sur le chocolat amer cassé en petits morceaux. Laisser fondre, puis mixer le tout. Verser dans le moule et laisser prendre au frigo pendant la nuit.

Praliné feuillantine

Faire fondre doucement la couverture lactée, ajouter le praliné et le pailleté feuillantine.  taler une couche de 0,5 cm env. sur le moelleux. Réserver au frais.

Tuile au gru 

Chauffer le beurre dans une petite casserole ; ajouter le sucre et la crème, puis le gru  de cacao. Former de petites boules. Les déposer sur une plaque t fal et cuire à 160  jusqu'à coloration. Refroidir et réserver dans une boîte hermétique.

Sorbet mandarine

Mélanger les ingrédients, placer en sorbetière, turbiner jusqu'à ce que la température soit de -5 .

Sauce mandarine

Faire un caramel blond avec le sucre et l'eau ; déglacer au jus de mandarine. Chauffer jusqu'à ce que le caramel soit bien fondu ; plonger les quartiers de mandarine dans cette sauce et parfumer à la liqueur de mandarine Napoléon.

Finitions

Couper le moelleux en 4 parts rectangulaires ; saupoudrer de cacao amer. Garnir le dessus en alternant les quartiers de mandarine égouttés et les tuiles au gru . Servir avec le sorbet et la sauce mandarine.

