



TEMPS DE PRÉPARATION
60MIN



TEMPS DE CUISSON
5MIN



NOMBRE DE PARTS
6 PERS.



MOUSSE AU CHOCOLAT

T U I L E S C A C A O



INGRÉDIENTS

MOUSSE

12cl lait
2 feuilles de gélatine
60g Canderel® Spécial Pâtisserie
170g chocolat noir
240g crème liquide 30/35%

TUILES

1 feuille de brick
40g beurre
10g cacao en poudre
10g Canderel® Spécial Pâtisserie

Réaliser la mousse au chocolat

Commencer à faire chauffer le lait. Dès qu'il arrive à ébullition, rajouter la gélatine, préalablement ramollie dans de l'eau froide puis essorée. Porter de nouveau le mélange à ébullition.

Ajouter le Canderel® Spécial Pâtisserie dans le lait chaud. Remuer et verser le mélange sur les morceaux de chocolat concassés. Mélanger pour obtenir un appareil homogène et bien brillant.

Monter la crème dans un robot, la rajouter délicatement en deux fois avec une maryse au mélange chocolaté. On obtient une mousse au chocolat bien lisse.

Verser votre préparation dans un moule en silicone et placer au congélateur jusqu'à durcissement total.

Astuce : Si vous n'avez pas de moule en silicone, vous pouvez placer la préparation dans des verrines et laisser au réfrigérateur.

Confectionner les tuiles

Préchauffer le four à 200°C. Faire fondre le beurre puis ajouter le cacao et le Canderel® Spécial Pâtisserie.

Tailler la feuille de brick au couteau, aux ciseaux ou encore avec des emporte-pièces afin de réaliser des petites formes.

Une fois les morceaux de feuille de brick taillés, les disposer sur du papier sulfurisé. À l'aide d'un pinceau, tremper les morceaux ou ajouter un peu de mélange au cacao dessus.

Rajouter du papier sulfurisé par-dessus ainsi qu'une plaque de cuisson bien plate pour éviter que les tuiles ne gondolent au four.

Enfourner 5 minutes, pas plus, à 200°C.

Dressage

Sortir le moule du congélateur et démouler la mousse. Déposer les tuiles sur la mousse. Pour terminer, saupoudrer avec un peu de cacao.

Astuce : Pour encore plus de croquant, parsemer également de noisettes concassées.