

ONCTUEUX DE CHOCOLAT, SABLE ET EMULSION AU CAFE

- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 20 min
- **Temps de cuisson** : 25 min
- **Temps de repos** : 1 heure
- **Calories** : Elevé



Ingrédients pour 6 personnes

- 25cl de lait
- 25cl de crème liquide entière
- 4 jaunes d'œuf
- 75g de sucre semoule
- 200g de chocolat noir

Pour la pâte :

- 110g de farine de blé
- 70g de sucre semoule
- 80g de beurre doux
- 2 jaunes d'œuf
- 1 pincée de sel fin

Pour l'émulsion :

- 55cl de crème liquide entière
- 5g de chicorée déshydratée
- 10cl de café Espresso
- 25g de sucre semoule

Etapas de préparation

1. Préparation des sablés : on fait chauffer le four à 200°C. On pétrit de manière unifiée la farine, une pincée de sel, le beurre, et 70g de sucre dans un bol. On rajoute deux jaunes d'œufs et on travaille la pâte rapidement.
2. Puis on dépose la pâte à sablés sur une feuille de papier sulfurisé. On la recouvre avec une autre feuille et on étale pour obtenir une épaisseur de 5 millimètres.
3. On met au frais de côté durant 15 minutes. Puis on met au four à 200°C durant 15/20 mn.
4. Alors, on sort la pâte du four, on la découpe grossièrement afin d'avoir des sablés de la taille des verres qui contiendront la soupe.
5. Préparation de l'onctueux de chocolat: on taille le chocolat en morceaux. On fait bouillir la crème et le lait.
6. On blanchit les 4 jaunes d'œufs avec les 75 grammes de sucre afin d'avoir une mousse blanche et légère. Ensuite, on met le liquide chaud sur le mélange aux jaunes d'œufs, et on remet l'ensemble dans la casserole.
7. On cuit tout en remuant avec une maryse, jusqu'à temps que le mélange atteigne 84°C (c'est l'instant où la crème nappe la cuillère)
8. Ensuite, on passe dans un chinois et on reverse sur le chocolat. On remue afin de fondre le chocolat, et on met dans des verres.
9. On met de côté au réfrigérateur au moins 45 minutes.
10. Préparation de l'émulsion : dans un bol, on mélange le café expresso, la crème, la chicorée, et le sucre. On met le tout dans un siphon et on garde au frais jusqu'au moment où il faudra l'utiliser.
11. On met une cartouche de gaz dans le siphon et on remue.

Le truc du chef : Sur l'onctueux, on met un sablé breton, on rajoute l'émulsion et on orne de quelques brisures de sablé.

