

Cappuccino chocolat noir, mousse de sésame rôti, madeleine au citron |

Recette pour 12 personnes

Description

Il s'agit d'une riche ganache au chocolat servie dans des tasses à café et surmontée d'une mousse au sésame. Le tout servi avec une délicieuse madeleine parfumée au citron.

L'astuce du chef

La pâte à madeleine peut se faire la veille même si l'idéal est de la faire le jour même, et se conserve quelques jours au réfrigérateur. Vous pourriez également les aromatiser avec de la vanille, des zestes d'orange ou ajouter quelques morceaux de chocolat noir hachés.

Ingrédients

Pour la ganache au chocolat

- 400 Gr Crème 35%
- 0.50 Gousse(s) Vanille de madagascar
- 240 Gr Chocolat noir

Pour le foam de sésame

- 125 Ml Lait
- 125 Ml Crème 35% à fouetter
- 25 Gr Graines de sésame
- 25 Gr Graines de sésame noir
- 3 Unité(s) Jaune d'œuf
- 50 Gr Sucre
- 1 Feuille(s) Gélatine

Pour les madeleines

- 105 Gr Farine
- 1 Ml Poudre à pâte
- 1 Ml Sel
- 2 Unité(s) Oeuf
- 110 Gr Sucre
- 1 Zeste(s) Citron
- 115 Gr Beurre

Préparation

- Temps de préparation **35 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Préparation pour la ganache

Dans une casserole, chauffer la crème et la vanille. Verser sur le chocolat, attendre quelques minutes, puis mélanger jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène. Verser dans les tasses à café et placer au réfrigérateur.

Préparation pour le foam (anglaise)

Dans une casserole, portez le lait, la crème et les graines de sésame préalablement torréfiées à ébullition. Blanchissez les jaunes avec le sucre, versez une partie du lait chaud sur les jaunes, mélangez bien, remettez tout dans la casserole et, tout en mélangeant continuellement, cuisez la crème anglaise. Arrêtez la cuisson une fois que la crème nappe votre spatule. Ajoutez votre feuille de gélatine préalablement réhydratée, mélangez bien, versez-la dans un bol et posez-la sur la glace pour la refroidir le plus rapidement possible. Passez la préparation dans un chinois étamine, puis versez dans un siphon. Mettez deux cartouches de gaz dans le siphon et réservez au réfrigérateur.

Préparation pour les madeleines

Dans un bol, mélangez la farine, la poudre à pâte et le sel. Dans un autre bol, mélangez le sucre, les oeufs et le zeste de citron au batteur électrique, jusqu'à ce que la préparation soit mousseuse (ruban). Incorporez délicatement les ingrédients secs en pliant à l'aide d'un fouet. Incorporez le beurre fondu de la même manière, couvrez et réfrigérez pendant 30 minutes. Remplissez vos moules à madeleine beurrés et enfarinés au 3/4. Cuire au four jusqu'à ce que les madeleines soient gonflées et dorées, environ 10 minutes.

Bon appétit!