

Sablé breton, mousse rubis, sauce cacao noir

Recette pour 12 Tapas

Description

Petite tartelette : sur un sablé Breton, une mousse au chocolat noir et une délicieuse sauce au cacao.

L'astuce du chef

Réalisez la mousse au chocolat au dernier moment, attention au température, si votre chocolat est trop froid, elle va durcir rapidement.

Ingrédients

Sablé Breton

- 2 Unité(s) Jaune d'œuf
- 1 Unité(s) Oeuf
- 120 Gr Sucre
- 8 Gr Poudre à pâte
- 115 Gr Beurre demi-sel
- 150 Gr Farine

Mousse rubis

- 260 Ml Crème 35% à fouetter
- 155 Gr Chocolat noir

Sauce cacao

- 100 Ml Eau
- 35 Gr Sucre
- 25 Gr Cacao en poudre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **360 F°**

Sablé Breton

À l'aide d'un mélangeur, faites mousser les jaunes d'œufs et le sucre quelques minutes. Ajoutez les ingrédients secs tamisés en pliant avec une spatule. Finissez en incorporant délicatement le beurre fondu. Remplissez une poche à pâtisserie munie d'une douille unie, réservez-la au frigo.

Prenez les cercles, placez-les sur une plaque à four munie d'un papier cuisson. Remplissez les cercles à moitié, puis placez la plaque dans le four.

Le temps de cuisson est d'environ 15-20 minutes, assurez-vous d'une belle coloration du biscuit.

Enlevez le cercle dès sa sortie du four, patientez 5 minutes, puis coupez-les en deux dans leur milieu.

Mousse Rubis

Montez la crème comme une chantilly, réservez-là au frigo.

Placez le chocolat sur un bain-marie, une fois fondu, hors du feu, incorporez avec énergie à l'aide d'un fouet, 1/4 de la crème montée qui est au frigo.

Incorporez le reste délicatement en pliant, toujours à l'aide du fouet.

Remplissez une poche à pâtisseries, il ne vous reste plus qu'à utiliser pour garnir vos sablés.

Il est important que le chocolat soit à une température de 54°C minimum, sinon votre mousse va durcir rapidement.

Sauce cacao noir

Dans une casserole, versez tous les ingrédients, portez le tout à ébullition tout en fouettant avec un fouet.

Plus vous laisserez bouillir, plus vous épaissirez la sauce.

Placez-la dans le frigo pour la refroidir le plus vite possible.

Montage

Transférez la mousse de chocolat dans une poche à pâtisseries munie d'une douille unie. Réalisez une belle boule sur le sablé. Nappez généreusement de sauce cacao amer.

Bon appétit!