



## **BOITE A CREPES SURPRISE !**

Nombre de personnes : 6  
Temps de préparation : 1h  
Temps de cuisson : 45mn  
Temps de réfrigération : 4h

### Ingrédients et quantités :

La dacquoise vanille chocolat : 75g de poudre d'amandes – 52g de sucre glace – 17g de farine – 120g de blancs d'œufs – 52g de sucre semoule – 1 gousse de vanille – 50g d'éclats de chocolat

La mousse de yaourt cannelle : 160g de yaourt nature – 40g de crème liquide – 40g de sucre semoule – 2 feuilles de gélatine – 100g de crème fouettée à la cannelle

Les disques de spéculos : 200g de farine – 5g de cannelle en poudre – 1 pincée de sel – 100g de beurre – 100g de vergeoise brune – 30g de sucre semoule – 1 jaune d'œuf – 1 cuil. à soupe de lait

Le sirop à la vanille : 200g d'eau – 100g de sucre – 1 jus de citron – 1 gousse de vanille

Les billes de figue rôties : 36 figues

Les rouleaux de crêpes : 2 grandes crêpes – 200g de confiture de figue maison à la vanille

Le coulis de figue : 250g de pulpe de figues – 10cl de sirop à la vanille

La sauce chocolat cannelle : 110g de sucre – 37,5g de beurre ½ sel – 12,5g de glucose – 235g de crème – 60g de chocolat Cacao Barry Mexique 66% - 2 bâtons de cannelle

Les boîtes en chocolat : 500g de couverture Saint-Domingue 70% Cacao-Barry - 5g de beurre de mycryo – feuille de transfert

Dressage : feuille d'or

### Progression :

La dacquoise vanille chocolat : Monter les blancs avec le sucre semoule au robot. Tamiser farine, sucre glace et poudre d'amande. Incorporer les 2 mélanges ainsi que la vanille grattée, puis les éclats de chocolat. Cuisson 180°C, sur plaque recouverte de papier sulfurisé, pendant 8 à 10mn. Refroidir, puis découper. Mettre dans un cercle chemisé de rhodoïd.

La mousse yaourt cannelle : Chauffer crème et sucre. Ajouter la gélatine ramollie. Incorporer le yaourt, puis la crème fouettée à la cannelle. Couler sur la dacquoise, et bloquer au froid.

Les disques de spéculos : Mélanger à la feuille sucre, vergeoise et beurre. Ajouter jaune et lait. Pour finir incorporer la farine, sel, et cannelle. Mettre en boule, filmer, puis réserver au froid 1h. Etaler la pâte, découper des petits disques à l'aide d'une douille. Poser sur plaque recouverte de papier sulfurisé. Cuisson au four 150°C, 5mn. Réserver en boîte hermétique.

Le sirop à la vanille : Bouillir eau, sucre et vanille grattée.

Les billes de figue rôties : Dans chaque figue, faire une bille à l'aide d'une cuillère parisienne. Faire chauffer le sirop vanille dans une poêle, faire rôtir les billes 1 mn. Débarrasser et refroidir.

Les rouleaux de crêpes : Etaler la confiture de figue à la vanille sur les crêpes. Découper des bandes de 0,5cm de large, puis rouler chaque bande en petits rouleaux. Réserver.

Le coulis de figue : Bouillir la pulpe de figue récupérée des billes, avec le sirop vanille.

Mixer, passer au chinois. Réserver en pipette.

La sauce chocolat cannelle : Infuser la cannelle dans la crème pendant 30mn. Filtrer. Faire un caramel à sec. Bouillir la crème avec le glucose. Ajouter le beurre dans le caramel, puis la crème. Verser sur le chocolat. Mixer et réserver en pipette.

Les boîtes en chocolat : Mettre au point le chocolat. Etaler sur les feuilles de transfert. Laisser cristalliser, et découper. Percez à l'aide de douilles métalliques.

Dressage : Disposez au centre de l'assiette un entremet collé avec du glucose. Disposer dessus les rouleaux de crêpes, et les billes de figues rôties. Poser dessus 5 disques de spéculos.. Poser la boîte en chocolat, puis le couvercle. Faites des points de sauce chocolat et coulis de figue. Ajouter feuille d'or.

### **Le mot de Sandrine :**

Une création sur le thème du cirque et des crêpes bretonnes, une boîte surprise réalisée au salon du chocolat et des gourmandises de Vannes...Et retrouvez-moi sur mon blog

<http://latabledesandrine.com>