



**CHOC ' CHERRY .....**  
**MON DESSERT 100% CHOCOLAT ET QUELQUES CERISES**



Nombre de personnes : 4  
 Temps de préparation : 50mn  
 Temps de cuisson : 50mn

**Ingrédients et quantités :**

Le financier au grué de cacao : 130g de sucre glace – 50g de farine – 50g de poudre d'amandes – 4 blancs d'œufs – 70g de beurre – 3 cuil. à soupe de grué de cacao

Les rectangles de chocolat aux cerises : poudre d'or – 50g de chocolat noir en pistole – 20 cerises

La crème mascarpone chocolat noir : 25g de chocolat noir fondu dans 20cl de crème liquide entière – 10cl de crème liquide entière - 100g de mascarpone

La sauce caramel chocolat vanille : 100 g de sucre semoule – 20g de beurre – 20cl de crème liquide – 1 pincée de fleur de sel au cacao Quai Sud – 25 g de chocolat – 1 gousse de vanille

Dressage : Billes croustillantes chocolatées – 4 sommités de menthe fraîche – cœurs d'or – grué de cacao – 4 sigles chocolat

**Progression :**

Le financier au grué de cacao : Préchauffez le four à 180°C (th. 6). A l'aide d'un robot, mélangez le sucre glace, la farine, la poudre d'amandes, et le grué de cacao. Ajoutez les blancs d'œufs. Mélangez bien. Faites fondre le beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'il devienne noisette. Incorporez-le dans l'appareil à financier, mélangez encore jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Versez la pâte dans un moule en silicone rectangulaire. Faites cuire au four 10 mn. Démoulez le financier, découpez 4 rectangles à l'aide d'un emporte-pièce, et faites refroidir les biscuits entre 2 plaques très froides.

Les rectangles de chocolat aux cerises : Mettez votre chocolat noir au point. Parsemez une feuille de rhodoïd incrustée à l'aide d'un pinceau de poudre d'or. Versez le chocolat dessus, étalez, lissez.

Lorsqu'il commence à cristalliser, découpez 4 rectangles avec le même emporte-pièce qui a servi précédemment. Posez 5 cerises les unes contre les autres sur chacun, en appuyant légèrement, afin que les cerises figent dans le chocolat. Laissez cristalliser.

La sauce chocolat caramel vanille : Dans une casserole faite fondre le sucre à sec. Faites chauffer la crème avec la gousse de vanille fendue et grattée. Lorsque le caramel prend couleur, mélangez-le, ajoutez le beurre coupé en morceaux, mélangez bien. Incorporez la crème liquide vanillée chaude en faisant attention aux projections, et ajoutez la fleur de sel au cacao. Versez la moitié du caramel sur le chocolat, lissez bien, puis remettez le tout dans la casserole. Faites chauffer à feu doux, pour dissoudre les derniers cristaux.

La crème mascarpone chocolat noir : Dans le bol du robot, mettez le chocolat fondu dans la crème, le mascarpone, et le reste de crème liquide. Montez comme une chantilly. Mettez dans une poche munie d'une douille cannelée.

Dressage : A l'aide d'un pinceau, faites un trait dans le sens de la longueur sur l'assiette. Parsemez de grué de cacao. Posez un rectangle de biscuit, puis dessus un rectangle de chocolat aux cerises. Dressez sur le côté des cerises la crème fouettée avec délicatesse. Ajoutez les billes croustillantes, et quelques éclats de chocolat restant. Décorez le dessert avec une sommité de menthe, quelques petits cœurs d'or, et un sigle chocolat. Servez accompagné d'un petit pot de sauce chocolat caramel vanille.

#### Le mot de Sandrine :

Un dessert réalisé tout spécialement pour le concours sur le chocolat pour le salon du blog culinaire belge. Le thème du dessert à l'assiette étant le chocolat, j'ai donc travaillé celui-ci sous différentes formes afin d'avoir plusieurs textures en bouche, en conservant sa saveur simplement, et en jouant sur le design du dessert. Vous pouvez aussi mettre directement les billes croustillantes dans la crème mascarpone, mais attention à la grosseur de votre douille pour le dressage ! Une assiette féminine, 100% chocolat, chic, gourmande et créative, à déguster en versant la sauce caramel chocolat tiède dessus, afin d'apprécier les textures, parfums et températures en bouche .....et retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>