

## TUBES CROUSTILLANTS FORTS EN CHOCOLAT TONKA ET ABRICOTS



**Difficulté moyenne**

**Préparation: 20-25 mn**

**Cuisson: 13 mn**

### **Pour 4 personnes:**

#### **Pour les tubes:**

8 rectangles de bricks à la taille adaptée aux rouleaux d'inox utilisés  
30 g de beurre fondu

#### **Pour la crème au chocolat fort:**

75 g de cacao amer (Barry-Caillebaut pour moi)  
75 g de chocolat noir à 60 % râpé ou en pistoles  
80 g de beurre  
4 jaunes d'œufs  
120 g de sucre en poudre  
1 tasse à expresso de café refroidi bien corsé (environ 12 cl)  
10 cl de crème liquide entière (fleurette)  
4 abricots mûrs  
1/4 à 1/2 fève tonka

#### **Les tubes:**

Préchauffer le four à 180°. Au pinceau, badigeonner les rectangles de feuilles de bricks sur les deux faces et les enrouler autour des tubes en métal.

Poser sur une plaque allant au four, laisser dorer pendant 7 à 8 minutes en surveillant la couleur. Sortir du four, laisser refroidir avant de les démouler. Réserver au sec.

#### **Le crème de chocolat fort tonka et abricots:**

Au bain-marie ou au micro-ondes par petites impulsions, faire fondre le chocolat, le cacao et le beurre. Bien remuer.

Au fouet, mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre et le café. Ajouter soigneusement au mélange chocolats-café. Incorporer la fève tonka râpée et réserver.

Tailler la moitié des abricots lavés et séchés en petits dés, les joindre à la crème (en conserver quelques uns).

Battre la crème en chantilly pas trop ferme avant de lui ajouter l'appareil réserver.

Mettre une douille plus petite que le diamètre des tubes sur une poche à douille, remplir la poche avec la crème au chocolat et la réserver au moins 30 minutes au frigo.

#### **Les abricots:**

Faire un carpaccio avec les abricots restants, réserver.

#### **Dressage:**

Râper un peu de fève tonka sur l'assiette et poser deux tubes en garnissant les extrémités de dés d'abricots. Disposer un éventail d'abricots frais en carpaccio sur le côté de l'assiette. Servir aussitôt.