

Mousse chocolat au lait, café, cannelle sur sablé breton



Sablé Breton (recette de [Mercotte](#)):

pour 4 sablés de 8cm de diamètre

2 jaunes d'oeuf

75g de sucre

75g de beurre pommade

100g de farine tamisée

1/2 paquet de levure

1 pincée de fleur de sel

Travailler au fouet les jaunes d'oeufs et le sucre; lorsque le mélange est blanc et onctueux, ajouter le beurre pommade. Tamiser dessus la farine et la levure, ajouter le sel et travailler à la spatule pour obtenir une pâte homogène. L'aplatir sur une épaisseur de 1/2 cm dans du papier sulfurisé et laisser reposer au réfrigérateur pendant quelques heures.

Détailler les disques avec des cercles à pâtisserie non beurrés et cuire ces sablés avec les cercles 20 minutes à 170°C. Laisser tiédir sur une grille puis démouler délicatement.

Faire fondre quelques carrés de chocolat noir avec une cuillère à soupe d'eau au micro-onde (1 minute à 800W).

Badigeonner la surface des sablés de chocolat fondu et laisser refroidir.

Mousse au chocolat:

1 tablette de 100g de chocolat au lait, café et cannelle

20g de chocolat noir

10cl de lait

1 feuille de gélatine

20cl de crème fleurette

Fondre les chocolats au bain-marie. Faire chauffer le lait et y dissoudre la feuille de gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide. Ajouter en plusieurs fois le lait chaud au chocolat. Laisser refroidir.

Monter la crème en chantilly, puis incorporer la délicatement à la crème au chocolat. Chemiser les cercles à pâtisserie d'une bande de rhodoïd puis y répartir la mousse au chocolat.

Placer au réfrigérateur pendant plusieurs heures.

Dressage:

Démouler délicatement les mousses au chocolat : on retire le cercle puis la bande de rhodoïd.

A l'aide d'une spatule, déposer une mousse sur chaque sablé. Égaliser le contour à l'aide de la spatule.

Décor: sauce au chocolat, chantilly, tuile croquante à la vanille, noisette enrobée de chocolat.