

Verrine de mousse au Toblerone, Tuile croquante au chocolat



Ingrédients pour 8 verrines:

Mousse au Toblerone:

300g de Toblerone chocolat au lait
4Dl de crème liquide entière
2 oeufs entiers

50g de miel d'acacia

Sauce au chocolat:

100g de chocolat noir
100g de lait

Chantilly au miel (au siphon):

20cl de crème liquide entière

Billes de chocolat ou copeaux....

Préparation:

- *Mousse au toblerone:* (à préparer la veille)

Faire fondre le toblerone au bain-marie puis incorporer les 2 oeufs entiers. Battre la crème très froide en chantilly bien ferme. L'incorporer délicatement en 3 fois au chocolat à l'aide d'une maryse. Répartir la mousse dans des verrines puis placer au réfrigérateur.

- *Chantilly au miel:*

Mettre la crème et le miel dans une petite casserole et faire chauffer doucement juste pour dissoudre le miel. Laisser refroidir puis verser dans le corps du siphon en filtrant la préparation. Mettre une cartouche de gaz, secouer et placer au réfrigérateur.

- *Sauce au chocolat:*

Mettre le chocolat cassé en petits morceaux et la moitié du lait dans un bol: placer 1 minute au micro-ondes à pleine puissance. Mélanger, mettre le reste du lait et remettre 1 minute au micro-ondes. Bien mélanger, passer au chinois ou au travers d'une passoire et réserver à température ambiante.

- *Présentation:*

Dresser une rosace de chantilly au miel sur chaque mousse. Saupoudrer de quelques billes de chocolat et piquer quelques morceaux de tuiles. Servir accompagné d'un petit pot de sauce au chocolat.

Recette des tuiles au Chocolat (recette Flexipan/Demarle, Gourmandises Chocolat):

Ingrédients pour une quarantaine de tuiles:

50g de chocolat noir
100g de lait soit 10cl
250g de sucre
65g de farine
100g de beurre

Préchauffer le four à 180°C.

Faire bouillir le lait dans une petite casserole puis ajouter le chocolat coupé en petits morceaux hors du feu. Mélanger. Ajouter le sucre, la farine et le beurre fondu. Déposer l'équivalent d'une cuillère à café d'appareil à tuile sur une toile Silpat ou silicone. Espacer suffisamment car elles vont s'étaler à la cuisson. Faire cuire 8 à 10 minutes à 180°C. Former des tuiles sur un rouleau à pâtisserie recouvert de film alimentaire dès la sortie du four.

Conseils:

- Si elles ne sont pas assez cuites, elles ne durciront pas en refroidissant. Si elles le sont trop, on ne peut pas les incurver.
- On peut garnir de pistaches, noisettes, ou orange confite...au choix.
- Les tuiles auront un aspect différent selon le support choisi: toile silicone ou plaque téfal.