

## Tout choco ganache, moelleux et mousse siphonnée

Temps de préparation

1 heure

Temps de cuisson

20 minutes

Nombre de couverts

4



Jimmy Bibrac

Ô z'épices



### Liste des ingrédients

#### Le moelleux

- 100 g de farine
- 100 g de sucre
- 3 œufs
- 100 g de beurre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 60 g de chocolat en poudre ou le bâton « kako » à râper
- 40 g de chocolat noir
- Épices : vanille, cannelle, muscade

#### Mousse siphonnée

- 150 g de crème
- 50 g de sirop de piment doux
- 150 ml de lait écrémé
- 1 fleur (rose de porcelaine)
- 1 piment doux
- 100 g de chocolat
- 20 g de bâton « kako » à râper
- 50 g de cacahouète
- 1/4 de zeste de citron vert
- 100 g de pâte de pistache

#### Ganache au chocolat blanc

- 250 g de chocolat blanc
- 10 cl de crème liquide entière

### Recette

#### Mousse siphonnée

Faites infuser une rose de porcelaine dans 150 ml de lait puis recommencez l'opération avec la crème.

Versez le lait et la crème dans une casserole en ajoutant le piment doux et le sirop de piment doux.

Ajoutez 100 g de chocolat, un zeste de citron vert et la pâte de pistache. À l'aide d'un fouet, remuez votre préparation.

Râpez le bâton "Kako"

Versez l'appareil dans le siphon et réservez au frais

#### Ganache au chocolat blanc

Placez le chocolat blanc coupé en morceaux dans un cul-de-poule et faites-le fondre au bain-marie.

Pendant ce temps, faites bouillir la crème et versez sans tarder sur le chocolat blanc.

Mélangez jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène. Réservez au frais.

Une fois refroidie, pochez la ganache

#### Le moelleux

Préchauffez votre four à 180°.

Dans un cul-de-poule, faites fondre au bain-marie, le beurre et le chocolat noir.

Dans un saladier, battez les œufs et le sucre jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse. Incorporez petit à petit la farine et le chocolat en poudre (ou le bâton de "Kako"), ajoutez les épices et remuez.

Versez la préparation dans 8 moules à cannelés préalablement beurrés.

Placez au four pendant 10 minutes puis laissez refroidir pendant 5 minutes avant de démouler

Dans une belle assiette, placez au centre et alignez le moelleux, la mousse siphonnée et la ganache de chocolat blanc. Placez contre et sur la tranche, le morceau d'une plaque de chocolat noir

Bon appétit