

LE DESSERT DE NOËL AU CHOCOLAT DE MICHEL ROTH



Ingrédients

Biscuit amer (à préparer à l'avance)

4 blancs d'œufs

100 g jaunes d'œufs

150 g de sucre

35 g de cacao poudre

Monter les blancs et meringuer avec le sucre, fouetter et mélanger les jaunes avec une maryse puis le cacao poudre tamisé, étaler le biscuit cuisson à 200°C quelques minutes.

Mousse chocolat

50 g jaunes d'œufs

180 g de crème liquide

2 fèves de tonka concassé

32 g de sucre

30 g d'eau

100 g couverture lacté

Le glaçage (à préparer à l'avance)

100 g de couverture amère

100 g de crème liquide

10 g de sucre

10 g de beurre

Faire bouillir la crème avec le sucre, verser le chocolat mélangé avec une spatule au milieu pour provoquer une émulsion ajouté le beurre. Réserver

Le décor (à préparer à l'avance)

200 g de chocolat noir ou lait

Faire fondre le chocolat au bain marie ou micro-onde

Verser sur une feuille de plastique (feuille guitare) le chocolat, étaler avec une palette coudée

Attendre quelques secondes que le chocolat cristallise et avec un cure dent en bois faire des sapin de différente taille, les planter dans la bûche pour former une forêt de sapin, servir.

Réalisation

Mousse au chocolat

Clarifier les œufs (pas besoins des blancs), faire bouillir l'eau pour que le sucre fonde, faire fondre le chocolat au bain-marie fouetter les jaunes d'œufs, verser le sucre fondu au fur et mesure dedans et fouetter pour blanchir.

Monter la crème liquide parfumée à la fève de Tonka pour faire une chantilly, battre la nouvelle crème infusée quand elle est presque montée ajouter 2 ou 3 pincées de sucre et bien mélanger, verser les jaunes d'œufs blanchis dans le chocolat fondu, mélanger et laisser refroidir.

A l'aide d'une spatule, incorporer le chocolat dans la crème montée et réserver au frais, ajouter 3 cuillères à soupe de glaçage chocolat (déjà fait) dans la mousse pour l'aide à prendre et remuer

Bûche

Étaler la mousse sur la génoise (déjà faite), rouler la génoise pour former la bûche, parer les entames de la bûche, glacer la bûche avec le glaçage au chocolat (déjà fait), réserver au frais.

Dressage

Poser la bûche sur une assiette et décorer de sapins en chocolat (déjà prêts)