

Recette de la sphère au chocolat

Ingrédients : - 250 g de mascarpone

- 2 œufs
- 100 g de sucre
- 50 g de crème
- 200 g de chocolat noir 65 %
- 1 café serré
- 1 verre d'amaretto

Pour la nougatine : - 50 g de sucre

- 50 g de noisettes
- 20 g d'eau

Pour la sauce chocolat : 200g de lait

60 g de chocolat

La fabrication

Faire une nougatine dans une casserole, y mettre le sucre et l'eau cuire jusqu'à ce que cela fasse un caramel blond.

Ajouter les noisettes et débarrasser dans un récipient légèrement huilé.

Concasser à froid et débarrasser.

Pour la sphère : faire fondre le chocolat et badigeonner les sphères en inox ou en silicone.

Démouler à froid et saupoudrer de poudre d'or ou du colorant or.

Réserver au froid.

Faire la mousse amaretto en battant le mascarpone et les jaunes d'œufs et le sucre.

Y ajouter la crème et les blancs ainsi que l'amaretto et le café.

Remplir le syphon de cette crème et laisser refroidir au moins 12 h.

Le dressage : Mettre dans l'assiette, la demi sphère et la remplir de la crème y poser la boule de glace vanille ainsi que les copeaux de nougatine.

Refermer avec l'autre moitié de la sphère pour la former, et faire couler dessus la sauce chocolat chaude afin de faire « éclater » la sphère.

