

# L'EXCELLENCE CHOCOLAT – CAMEL

( aux becs sucrés salés )

## *Pour 5 desserts individuels :*

### *dacquoise coco - amande*

recette [ICI](#)

### *mousse caramel au beurre salé*

- 80 g de sucre en poudre
- 10 cl de crème liquide
- 40 g de beurre
- 3 pincées de fleur de sel
- 80 g de crème fouettée

### *mousse chocolat noir à la fève tonka*

- 2 jaunes d'oeufs
- 60 g de lait
- 100 g de chocolat noir 70 %
- 1/2 fève tonka
- 70 g de crème fouettée

### *tuiles caramel*

- 50 g de sucre en poudre
- 3 càs d'eau

### *Préparer la dacquoise :*

Mettre les fouets du batteur électrique au congélateur et la crème au frais.

Préparer la dacquoise coco - amande comme le recette ICI.

Une fois la dacquoise refroidie, découper 10 cercles à l'aide des boîtes de conserve. Les chutes seront toujours appréciées des petits et grands gourmands rôdant dans les parages !

Huiler chaque cercle, déposer du papier sulfurisé en faisant légèrement dépasser de la hauteur, afin de faciliter le démoulage.

### *Préparer la mousse caramel au beurre salé :*

Dans une casserole, mettre le sucre en poudre et faire cuire ( sans remuer ), jusqu'à obtenir une belle couleur ambrée. Attention ,surveiller car c'est assez rapide ! Hors du feu, ajouter la crème liquide chauffée qqz secondes au micro-ondes. Attention là aussi aux éclaboussures. Tourner avec une cuillère en bois, et remettre sur feu doux si formation de petits cristaux. Lorsque le mélange est homogène, retirer à nouveau du feu et ajouter le beurre en petits morceaux. Bien mélanger et ajouter les pincées de fleur de sel. Laisser refroidir et réserver.

Sortir les fouets du congélateur, et battre la crème en chantilly. L'incorporer délicatement à la sauce caramel refroidie.

Préparer une plaque recouverte de papier sulfurisé. Déposer les cercles chemisés de papier sulfurisé. Déposer au fond de chaque cercle, un disque de dacquoise. Recouvrir de la mousse caramel au

beurre salé. Placer la plaque au frais. Remettre les fouets au congélateur.

*Préparer la mousse chocolat - tonka :*

Dans un saladier, mettre le chocolat coupé en morceaux.

Dans un saladier, mélanger les jaunes d'oeufs. Faire chauffer le lait dans une casserole et verser doucement tout en fouettant sur les jaunes. Remettre sur feu doux jusqu'à épaississement. Verser sur le chocolat et mélanger afin d'obtenir une préparation homogène. Ajouter 1/2 fève tonka râpée.

Laisser refroidir. Sortir les fouets du congélateur et battre la crème en chantilly. L'incorporer délicatement au chocolat. Sortir la plaque du frigo et verser la mousse au chocolat sur la mousse au caramel. Remettre au frais et laisser prendre. Couvrir du deuxième cercle de dacquoise. Replacer au frais.

*Les tuiles de caramel :*

Préparer une plaque recouverte de papier sulfurisé. Dans une casserole, mettre à chauffer sur feu doux le sucre et l'eau. Lorsque la couleur est ambrée, verser des petits tas sur la plaque. Laisser refroidir.

*Présentation :*

Dans une assiette plate, verser du cacao amer ( type Vanhoutten ). Démouler chaque dessert en tirant doucement le papier sulfurisé ( aucun problème, cela se démoule tout seul ! ). Retirer le papier sulfurisé.

Rouler dans le cacao amer. Disposer sur une assiette et décorer d'une tuile caramel. Déguster directement ou placer vos assiettes au frigo, pour vous faire de l'avance, encore faut-il avoir la place au frigo ! Sortir les assiettes au moment du fromage ( tout au moins 20 min avant environ ) pour apprécier pleinement toutes les saveurs. Et surtout DEGUSTEZ !