



Le dôme de mousse au chocolat Ferrero Rocher

Niveau de difficulté : difficile

Temps de préparation : 1 heure

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

Pour les palets croustillant praliné

- 4 sablés bretons
- 100 g de miettes de crêpes dentelles
- 100 g de chocolat au lait praliné

Pour le glaçage miroir

- 8 g de gélatine en feuilles (soit environ 4 feuilles de gélatine ménagère)
- 120 g d'eau
- 145 g de sucre
- 50 g de cacao en poudre non sucré

- 100 g de crème liquide entière
- 100 g d'éclats de noisettes
- 6 Ferrero Rocher

Pour la mousse au chocolat

- 250 g de chocolat noir
- 100 g de crème liquide entière
- 2 jaunes d'œufs
- 5 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 30 g de sucre semoule

La veille, préparez la pâte sablée au chocolat

1. Emiettez les sablés bretons et mélangez les miettes au crêpes dentelles. Faites fondre le chocolat praliné et mélangez le tout délicatement.
2. Tassez ce mélange sur 1cm de hauteur dans le fond de 6 cercles de 8cm de diamètre. Faites prendre 2h au réfrigérateur avant de démouler les palets croustillants.

Préparez la mousse au chocolat

1. Faites doucement fondre le chocolat aux micro-ondes. Faites chauffer la de crème liquide entière. Réalisez une émulsion : incorporez la crème au chocolat fondu en trois fois en remuant énergiquement à la maryse. Ajoutez les 2 jaunes d'œufs de la même façon.
2. Montez ensuite les blancs en neige avec le sucre et le sel jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse (pas trop ferme pour faciliter son incorporation). Ajoutez un peu de blanc d'œufs en neige dans le précédent mélange au chocolat, puis incorporez le reste des blancs en neige à la maryse délicatement sans faire retomber l'appareil.
3. Remplissez les moules demi-sphères de mousse au chocolat jusqu'à ras bord. Laissez prendre une nuit au congélateur.

Le jour J, préparez le glaçage miroir

1. Le lendemain, démoulez vos demi-sphères de mousse chocolat sur une grille à pâtisserie et remettez-les au congélateur le temps de préparer le glaçage.
2. Mettez les feuilles de gélatine à ramollir dans un récipient d'eau froide. Dans un bol, mélangez le sucre et le cacao en poudre (cela évitera de faire des grumeaux) . Dans une casserole, versez l'eau et la crème puis ajoutez le mélange cacao-sucre en mélangeant doucement. Faites chauffer à feux doux en remuant avec une spatule (n'utilisez pas de fouet afin de ne pas incorporer d'air pour éviter que des bulles ne se forment sur le glaçage).
3. Lorsque le mélange commence à frémir, retirez la casserole du feu. Ajoutez les feuilles de gélatine bien essorées et faites-les fondre dans le mélange. Filtrez et laissez le glaçage tiédir jusqu'à 30° avant de l'utiliser.

Finalisez les dômes

1. Lorsque le glaçage miroir atteint 30°, déposez la grille avec les dômes de mousse congelés sur une plaque de four (pour récupérer le glaçage qui coule).
2. Versez immédiatement le glaçage miroir sur les dômes sortants toute juste de congélateur et laissez couler quelques secondes. Parsemez la base d'éclats de noisettes. Transférez alors rapidement chaque dôme chocolat sur un palet de croustillant praliné.
3. Laissez les dômes décongeler 2 h au réfrigérateur avant de déguster. Au moment de servir, surmontez chaque dôme d'un Ferrero Rocher.