

Création de dessert au praliné nougat avec mousse au chocolat et chocotouille



Préparation pralinés au nougat

Mélanger le lait, la levure et le sucre en une pâte tiède. Laisser gonfler. Pétrir la pâte préfermentée avec le reste des ingrédients. Laisser gonfler la pâte dans un bol pendant 1 heure environ et mettre au frais. Prélever un peu de pâte, l'aplatir et en envelopper une boule de chocolat. Remettre au frais un instant, puis faire frire à haute température. Préchauffer le four à 180 °C (voûte et sol). Terminer la cuisson des boules au four pendant 5 minutes. Avant de servir, saupoudrer de sucre en poudre.

Préparation mousse au chocolat

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Fouetter le sucre et les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange soit mousseux et l'ajouter au chocolat. Laisser tiédir la masse. Incorporer délicatement à la masse les blancs d'œufs battus en neige ferme, une pincée de sel et la crème légèrement battue. Mettre la mousse au chocolat au frais pendant 2 heures avant de la servir.

Rezept für

Ingrédients pralinés au nougat

½ à 1 cs lait
 5 g levure
 Env. ½ cc sucre
 75 g farine
 25 g cacao
 10 g sucre
 Env. ½ cc sel
 50 g beurre à température ambiante
 1 œuf
 Boules de chocolat (p. ex. Lindor)

Ingrédients mousse au chocolat

200 g chocolat (extra fin)
 3 jaunes d'œufs
 60 g sucre
 3 blancs d'œufs
 1 pincée de sel
 5 dl crème

Ingrédients tuiles de chocolat

65 g jus d'orange
 25 g glucose (en vente dans les boulangeries)
 25 g noix de coco râpée
 100 g beurre
 250 g sucre
 30 g farine
 30 g cacao en poudre



Préparation tuiles de chocolat

Chauffer le jus d'orange, le glucose, la noix de coco râpée et le beurre. Ajouter le sucre, la farine et le cacao. Bien mélanger le tout. Laisser refroidir la masse. Etendre finement au rouleau et mettre au four pendant 8 à 10 minutes à 165 °C (voûte et sol).