

## Succès au Chocolat



### Ingrédients

- **Biscuit**
- 27g de farine type 45
- 80g de poudre d'amandes
- 80g de sucre vanillé maison
- 200g blancs d'œufs
- 3g sel fin
- 40g de sucre blond de canne
- 
- **Ganache**
- 175g Manjari Valrhona (\*)
- 1 gousse de vanille
- 200g crème fleurette
- 40g miel d'acacia
- 200g chocolat Manjari

(\*) Manjari chez Valrhona est un chocolat de couverture 64 % origine Madagascar

*Chez Barry un chocolat « Origine Mexique » à 66% pourrait le remplacer pour un moindre coût*



### Recette

- **La veille**, fendre la gousse de vanille, racler les graines et les mettre à macérer dans la crème fleurette.
- **Le jour même**, torréfier la poudre d'amandes 8 minutes environ à 150°C, laisser revenir à température ambiante, quand elle est refroidie, la tamiser avec la farine et les 60g de sucre.
- Préchauffer le four à 180/190°C.
- Monter les blancs en neige, en ajoutant rapidement les 30g restants de sucre afin d'obtenir une consistance parfaitement lisse.
- Incorporer avec une maryse le mélange tamisé.

- Dresser l'appareil sur une toile Silpat ou sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Enfourner pour 10 minutes environ. Retourner sur une grille recouverte de papier cuisson, laisser refroidir.



- Fondre le chocolat au bain-marie
- Amener la crème et le miel à ébullition, en verser 1/3 sur le chocolat,
- Puis procéder comme pour une mayonnaise, frictionner énergiquement avec une spatule pour créer un noyau élastique en ajoutant le reste de crème peu à peu
- Mixer pour parfaire l'émulsion sans incorporer d'air.

Cette texture doit être conservée jusqu'en fin de mélange.



- Dans le biscuit dacquoise, découper deux disques de la taille du cercle à entremets choisi,
- le chemiser d'une bande de rhodoïd,
- déposer le disque de biscuit au centre du cercle,
- couler la ganache et déposer un autre cercle de biscuit.
- Recouvrir d'une fine couche de ganache. Réserver au frais, laisser durcir, démouler,
- Puis recouvrir de chocolat tempéré (200g)

La Cuisine des trois sœurs

<http://manjari.newexistence.com/2017/04/10/succes-au-chocolat/>

Cadeau avec cette recette <http://manjari.newexistence.com/2017/01/30/tarte-chocolat-noir-caramel-beurre-sale/>