

Parfait glacé au chocolat et nougatine de sésame torréfié, sauce cacao amer

Recette pour 4

Description

Dessert glacé chocolaté avec un croquant de nougatine au sésame torréfié.

Accompagné d'une sauce chocolat intense.

Ingrédients

Le nougat glacé

- 120 Gr Sucre
- 20 Gr Sirop de maïs
- 100 Gr Graines de sésame blanc
- 12 Gr Beurre
- 40 Gr Sucre
- 80 Gr Miel
- 3 Gr Cannelle moulue
- 80 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 1 Cuil. à soupe Sirop de maïs
- 160 Gr Chocolat noir
- 325 Ml Crème 35% à fouetter

Sauce chocolat

- 200 Ml Eau
- 100 Gr Sucre
- 50 Gr Cacao en poudre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**
- Temps de repos **180 mins**

Le nougat glacé

Nougatine de sésame

Dans une casserole, versez votre sirop de maïs, votre sucre, ajoutez un peu d'eau de manière à juste humidifier en totalité le sucre.

Mettez la casserole sur un feu vif. Une fois arrivé à ébullition, votre sucre va s'épaissir puis va prendre une coloration dorée.

C'est à ce moment précis qu'il faut ajouter les graines de sésame et mélanger avec une spatule en bois. Il ne vous reste plus qu'à ajouter hors du feu le beurre, et bien mélanger.

Entre deux feuilles de papier cuisson ou de silicone (silpat), étalez finement votre nougatine à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Laissez bien refroidir votre nougatine, puis hachez-la à l'aide d'un couteau.

Chocolat noir

Faites fondre le chocolat noir sur un bain-marie doucement.

Crème montée

À l'aide d'un batteur électrique ou d'un fouet à main, montez la crème à la consistance d'une chantilly.

Meringue italienne

Dans une casserole, déposez le sirop de maïs, le miel, le sucre et la cannelle, puis mettez votre casserole sur un feu vif. Une fois l'ébullition atteinte, laissez cuire durant 1 minute 30 à 2 minutes.

Dans le même temps, montez les blancs en neige dans la cuve d'un batteur électrique (conseillé), dès que votre sucre est suffisamment cuit, versez-le sur les blancs montés, en le faisant couler doucement sur le bord de la cuve (afin d'éviter les projections).

Laissez tourner la meringue à une vitesse moyenne. Une fois cette dernière refroidie, nous serons prêt pour le mélange.

Mélange et finitions de la recette

Versez votre chocolat fondu sur la meringue refroidie. À l'aide d'un fouet, mélangez délicatement en pliant.

Ajoutez par la suite la crème montée, mélangez bien en pliant à nouveau, puis terminez avec la nougatine hachée finement.

Il ne vous reste plus qu'à verser votre nougat glacé dans les moules de votre choix.

Placez vos préparations au congélateur pour un minimum de 4 heures pour des moules individuels, sinon une nuit idéalement.

Sauce chocolat

Dans une casserole, versez tous les ingrédients, portez le tout à ébullition tout en fouettant avec un fouet.

Plus vous laisserez bouillir, plus vous épaissirez la sauce.

Placez-la dans le frigo pour la refroidir le plus vite possible.

Montage

Une fois le nougat démoulé de son cercle, placez-le au centre de votre assiette, nappez-le de la suce au chocolat.

Parsemez de graines de sésame noires et blanches en finition.

Bon appétit!