

Verrine de nougat glacé au chocolat, croquant de sésames, crème de dulce de leche

Recette pour 12 tapas

Description

Dessert glacé, chocolaté, croquant de nougatine de sésame torréfié. Accompagné d'une ganache caramélisée sur une base de chocolat.

L'astuce du chef

Vous pouvez remplacer le glucose par le sirop de maïs (translucide idéalement).

Ingrédients

Nougat glacé au chocolat noir et nougatine de sésame

- 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)
- 160 Gr Chocolat noir
- 325 Ml Crème 35% à fouetter

Ganache montée Dulcey

- 125 Gr Crème 35% à fouetter
- 15 Gr Glucose
- 250 Gr Chocolat dulcey
- 375 Gr Crème 35% à fouetter

Pop-Corn

- 325 Ml Pop-corn
- 1 Pincée(s) Sel

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Temps de repos **240 mins**

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.

Allumez le 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 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 prêts 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 verrines de votre choix.

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

Ganache Dulcey

Faites bouillir la première crème (125ml) avec le glucose ou (sirop de maïs), versez-la en trois fois sur le chocolat Dulcey. Mélangez bien à l'aide d'un fouet, vous devez obtenir une certaine élasticité.

Ensuite, ajoutez la crème restante froide, mélangez à nouveau, réservez au frigo pendant 4 heures idéalement.

Au moment de vous en servir, montez-la comme une chantilly.

Pop-Corn

Utilisez un pop-corn réalisable au micro-ondes, sinon vous pouvez le réaliser par vous-même. Les saler avant de les déposer sur le dessert

Montage

Au moment du service, sortez les verrines de nougat glacé du congélateur. Réalisez une belle rosace de ganache montée Dulcey par-dessus, puis finalisez avec des pop-corn que vous aurez salés au préalable.

Bon appétit!