



Photo : Mathieu Lévesque

Patrice Demers
Chef pâtissier

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR, LANGUES DE CHAT AUX ÉPICES

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

2 tasses de crème 35 %

1/2 tasse de lait

1/2 tasse de crème 35 %

2 c. à soupe sucre

3 jaunes d'œufs

350 g de chocolat noir (j'utilise le chocolat Manjari de Valrhona pour cette recette)

Au malaxeur, monter les 2 tasses de crème jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse. Il est primordial que la crème ne soit pas trop montée. Une crème aux pics fermes, résultera en une mousse dont la texture sera sèche et beaucoup moins crémeuse.

Dans une casserole, amener à ébullition le reste de la crème, le lait et la moitié du sucre. Dans un cul-de-poule, blanchir les jaunes et le reste du sucre. Tout en brassant avec un fouet, verser graduellement le liquide bouillant sur les jaunes. Remettre sur un feu moyen et cuire, en brassant constamment avec une cuillère de bois, jusqu'à ce que la crème nappe le dos d'une cuillère ou atteigne 84 °C. Retirer du feu et chinoiser directement sur les pastilles de chocolat. Laisser reposer 1 minute.

À l'aide d'un fouet, émulsionner la crème anglaise et le chocolat. Avec une maryse, incorporer en deux fois, la crème montée dans le mélange de chocolat. Verser la mousse dans des moules ou dresser à l'aide d'une poche. Réfrigérer pour au moins 8 heures.

LANGUES DE CHATS AUX ÉPICES

1/2 tasse de beurre mou

1/2 tasse de sucre

1 c. à thé d'épices

3 blancs d'œufs

3/4 tasse de farine

Au malaxeur, crémér le beurre, le sucre et les épices. Ajouter les blancs un par un. Terminer le mélange par la farine.

À l'aide d'une poche à pâtisserie munie d'une petite douille unie, dresser les langues de chat sur une plaque recouverte d'un tapis de silicone. Cuire au four, à 180 °C, jusqu'à ce que les langues de chat soient légèrement dorées. Laisser tempérer et conserver dans un récipient hermétique au sec.



STARK & WHYTE



Quartier DIX30

9750, boul. Leduc, bureau 22
Brossard (Québec) J4Y 0B3

Sans frais : 1 888-227-0157
Téléphone : 450 462-9222
starketwhyte.com