

# Tendre chocolat, Dulcey, Passion, Noisettes



6 Personnes



120 minutes

## INGREDIENTS

### Biscuit moelleux au chocolat noir :

- 100 g de chocolat noir (66-70 %)
- 100 g de beurre
- 2 œufs
- 80 g de sucre
- 30 g de farine
- 1 pincée de sel

### Ganache montée au chocolat Dulcey :

- 100 g de chocolat blond Dulcey (ou chocolat blond maison)
- 40 g de crème liquide (chauffée)
- 100 g de crème liquide froide (à monter)
- 1 pincée de fleur de sel

### Fruit de la passion (naturel) :

- 3 fruits de la passion bien mûrs
- 1 c. à soupe de sucre (facultatif)
- Quelques gouttes de citron vert (facultatif)

### Noisettes caramélisées :

- 80 g de noisettes entières
- 50 g de sucre
- 10 g d'eau
- 1 pincée de fleur de sel

## PRÉPARATIONS

### 1. 1. Ganache montée Dulcey (à préparer la veille)

- Faire chauffer 40 g de crème.
- Verser sur le chocolat Dulcey. Émulsionner à la maryse.
- Ajouter la crème froide et une pincée de fleur de sel.
- Mixer, filmer et réserver une nuit au froid.
- Monter au fouet souple au moment du dressage.

### 2. Biscuit moelleux chocolat noir

- Préchauffer le four à 170°C.
- Faire fondre le chocolat et le beurre ensemble.
- Blanchir les œufs avec le sucre.
- Incorporer le mélange chocolat/beurre, puis la farine tamisée et le sel.
- Verser dans un moule (ou cercle individuel) sur 1,5 à 2 cm d'épaisseur.
- Cuire 10 à 12 min — le biscuit doit rester fondant.
- Laisser refroidir et détailler des disques.

### 3. Noisettes caramélisées

- Torrifier les noisettes 10 min à 160°C.
- Réaliser un sirop avec sucre + eau, porter à 118°C.
- Ajouter les noisettes, enrober jusqu'à caramélisation sèche.
- Verser sur silpat, ajouter une pincée de fleur de sel, laisser refroidir.
- Concasser grossièrement.

### 4. Fruit de la passion

- Récupérer la pulpe des fruits.
- Sucre légèrement si besoin, ajouter un trait de citron vert.
- Réserver au frais.

### Conseil de chef :

- Pour plus de fraîcheur : ajouter un insert gelée passion ou un granité passion dans un format entremets.
- La ganache Dulcey peut être montée au siphon pour une texture encore plus aérienne.
- Accord idéal avec un vin doux naturel (Maury, Banyuls) ou un café intense.