

Recette créée par  
Directeur Culinaire François Desroches



## Crèmeux de chocolat/café, biscuit aux éclats de cacao et mousse au yogourt

### ingrédients

#### Crèmeux choco/café

100ml de lait  
25ml de café espresso de **Café Mystique**  
125ml de crème 35%  
30 ml sucre  
4 jaunes d'œufs  
150g chocolat

#### Mousse de yogourt

2 feuilles de gélatine  
160ml crème 35% à fouetter  
60ml sucre  
250ml yogourt méditerranéen

#### Biscuits au gruë de cacao

250 ml de farine  
2,5 ml de bicarbonate de soude  
2,5 ml de fleur de sel  
125 ml de beurre  
125 ml de cassonade  
62,5 ml de sucre  
1 œuf  
5 ml de vanille  
30ml de gruë de cacao

### méthode

1. Dans une casserole, porter à ébullition le lait, le café et la crème.
2. Dans un bol, blanchir les jaunes et le sucre et verser le lait chaud sur les jaunes. Bien mélanger.
3. Remettre le liquide dans la casserole et chauffer à feu doux en brassant constamment jusqu'à ce qu'elle nappe le dos d'une cuillère. Verser sur le chocolat, attendre une minute et mélanger.
4. Verser dans des moules en silicone et laisser réfrigérer 1h avant de déposer au congélateur pour une nuit.
5. Préchauffer le four à 350f
6. Pour réaliser les biscuits, mélanger la farine, le bicarbonate et le sel dans un bol. Réserver.
7. À l'aide d'un batteur sur socle, crémier le beurre, le sucre et la cassonade.
8. Ajouter ensuite les œufs et la vanille. Bien mélanger et ajouter finalement le gruë de cacao.
9. Former 4 rondelles et déposer sur une plaque à pâtisserie couverte d'un papier parchemin et cuire environ 8 minutes ou jusqu'à ce que le contour des biscuits soient dorés
10. Pour réaliser la mousse au yogourt, chauffer la crème et le sucre dans une casserole.
11. Déposer les feuilles de gélatine dans un bol d'eau glacée pendant 3-4min afin de les réhydrater.
12. Ajouter la feuille de gélatine réhydratée au lait chaud.
13. Ajouter le yogourt et refroidir sur glace. Réfrigérer jusqu'au montage.
14. Fouetter vigoureusement jusqu'à l'obtention d'une crème fouettée.
15. Déposer un crèmeux dans une assiette et le laisser tempérer environ 30 minutes avant de le servir.
16. Concasser un biscuit sur le crèmeux et ajouter une cuillère de mousse de yogourt.

SUIVEZ NOUS SUR



tableedeschefs.org

UNE INITIATIVE DE



La Tablée  
des Chefs  
15<sup>e</sup> anniversaire

INSPIRÉE PAR

