

Les recettes de St-Placide - Sablé au chocolat - glace noisette



Photo Claude Prigent.

Ingrédients

Pour huit personnes

Sablé au chocolat :

- 120 g de beurre
- 70 g de sucre
- le zeste d'une orange
- 1 jaune d'œuf
- 125 g de farine
- 15 g de cacao
- 1 pincée de sel
- cacao en poudre

Ganache :

- 150 g de crème UHT
- 130 g de chocolat noir

Crème pralinée :

- 40 g de crème UHT
- 1/2 feuille de gélatine
- 200 g de praliné ou de Nutella
- 100 g de crème fleurette

Sablé

Battre le beurre avec le sucre, incorporer le jaune d'œuf, le zeste d'orange, puis ajouter la farine, le cacao et le sel.

Mélanger.

Étaler et découper à l'emporte-pièce, cuire 10 à 12 minutes à four chaud à 170°C.

Ganache au chocolat

Faire bouillir la crème (enlever le glucose).

Hors du feu, ajouter le chocolat noir.

Mélanger et réserver.

Crème pralinée

Faire chauffer 40 g de crème, ajouter la gélatine, préalablement ramollie, puis le praliné, laisser refroidir, incorporer la crème fleurette montée.

Dressage

Sur le sablé, déposer la crème pralinée, laisser prendre au froid, puis couler la ganache.

Laisser prendre au froid 3 à 4 heures.

Démouler (avec une lame fine de couteau chaude), saupoudrer de cacao, servir avec une glace vanille ou noisette.

Décorer éventuellement de copeaux de chocolat et de caramel.

© Le Télégramme