

Tacos au chocolat, confit de citron, l'esprit d'un mendiant

Une recette *by* Stéphane Mangin

Biscuits chocolat

- **Œufs entiers**: 4
- **Jaunes d'oeufs** : 32g
- **Farine** : 76gr
- **Cacao** : 32g
- **Fécule** : 24g
- **Sucre semoule** : 128g

Étape : Dans la cuve d'un batteur mettre les œufs les jaunes ensemble. Faire monter et verser en 3 fois le sucre. Tamiser les poudres et les incorporer délicatement. Étaler sur papier cuisson 13 min à 170°. Réserver à température.

Confit de citron

Étape : Prélever 10 zestes de citron les fers blanchir 3 fois. Ensuite peser les zestes de citron. Ajouter la moitié en jus et sucre. Confire pendant 1h à 70°. Réserver et mixer à froid. Ajouter également ajouter quelques pousses de thym citron.

Ganache lait

- **Crème** : 45g
- **Glucose** : 3g
- **Trimoline** : 3g
- **Chocolat au lait** : 70g
- **Crème** : 120g

Étape : Dans une casserole chauffer crème glucose trimoline. Verser sur le chocolat lait et bien mélanger à froid verse les 120 g de crème. Réserver au froid

Sirop mendiants

- **Sucre** : 30 g
- **Eau** : 11,5 g
- **Trimoline** : 5 g
- **Mélange de fruits secs** : 150 g

Étape : Faire chauffer le sirop. Mélanger les fruits secs et passer au four jusqu'à caramélisation. Réserver à l'abri de l'humidité.

Tuile chocolat

- **Chocolat noir 55%** : 150 g

Étape : Tempérer le chocolat et réaliser sur rhodoïd des petites tacos

Montage

Étape : Disposer sur une réglette les tacos. Ajouter un trait de confit de citron. Mettre un morceau de biscuit chocolat. Aller d'une ***** à douille garnir de notre chantilly. Ajouter harmonieusement les fruits secs caraméliser. Zester quelques citron pour apporter de la fraîcheur.

Bonne dégustation !