



TRUFFE AU CHOCOLAT ET ANCHOIS

Une recette by Maxime Pujol

Ingrédients

Truffles chocolat & anchois

- 225g de chocolat au lait 40%
- 200g de crème liquide entière
- 50g d'anchois
- 40g de miel
- 50g de beurre
- Poudre de cacao amer

Étapes

• Truffles au chocolat & anchois

Mixez la crème et les anchois et passez au chinois.

Réaliser la ganache au chocolat au lait. Hachez le chocolat et faites le fondre doucement au bain-marie. Dans une casserole, portez à ébullition la crème d'anchois avec le miel. Versez lentement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat fondu. A l'aide d'une maryse, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez le deuxième tiers, mélangée selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers. Dès que la ganache a atteint 35/40°C, ajoutez le beurre, puis mixez pour lisser et parfaire l'émulsion. Laissez cristalliser une nuit au réfrigérateur.

Réalisez des boules, en roulant les truffles à la main.

Dans une assiette, disposez la poudre de cacao. Déposez délicatement la truffe dans la poudre de cacao. Roulez-la pour l'enrober puis tamisez.

Ingrédients

Sablé cacao

- 42g de beurre
- 14g de sucre semoule
- 34g de cassonade
- 48g de farine T55
- 8g de poudre de cacao
- 1g de bicarbonate de soude

Étapes

• Sablé cacao

Préchauffez le four à 160°C.

Dans la cuve d'un batteur muni d'une feuille, mélangez tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une texture de crumble. Disposez le sablé sur Silpat et faire cuire au four pendant 10 minutes.

Ingrédients

Tuile cacao

- 180g de beurre pommade
- 250g de sucre glace
- 200g de farine
- 180g de blanc d'œuf
- 90g de poudre de cacao

Étapes

• Tuile cacao

Préchauffez le four à 160°C.

Dans la cuve d'un batteur muni d'une feuille, mélangez le beurre pommade et le sucre glace. Ajoutez la farine et la poudre de cacao et mélangez puis ajoutez les blancs d'œuf.

À l'aide d'un emporte-pièce en forme d'arrête de poisson, étalez l'appareil sur Silpat. Faire cuire au four 6 minutes.