



RESTAURANT & HÔTEL  
**MARCON**

MAISONS **MARCON**



## CHOCOLAT TANAISIE, BISCUIT SEL DE MALDON, NOISETTES GRIGNOTINE

*Une recette by Stéphane Mangin*

### Ingrédients

#### **Ganache Chocolat cuite au four :**

- 150 crème 35%
- 65 Chocolat lait 38%
- 65 Chocolat noir 55%
- 12 beurre
- 1 œuf

#### **Biscuit sel de maldon :**

- 100 farine
- 100 beurre
- 100 sucre
- 100 amande
- 2,5 sel de maldon

#### **Noisettes grignotine :**

- 100 sucre
- 44 eau
- 12 trimoline

### Étapes

#### **• Ganache Chocolat cuite au four :**

1. Faire chauffer la crème, après ébullition laisser repos quelques minutes.
2. Verser sur les chocolats.
3. Ajouter le beurre, mixer et laisser refroidir naturellement.
4. Une fois froid ajouter l'œuf.
5. Cuisson au four sur un silpat à 90 degrés pendant 45 minutes environ.
6. Mélanger ensuite avec l'extrait de tanaisie.
7. Stockage en poche.

## Suite des étapes

- **Biscuit sel de maldon :**

1. Mélanger l'ensemble des ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
2. Débarrasser sur plaque sur une hauteur de 0,5 millimètres.
3. Congeler, puis détailler des cubes et les cuire à 160 degrés jusqu'à couleur blonde.
4. Réserver en boîte isotherme.

- **Noisettes grignotine :**

1. Réaliser un sirop puis enrober les noisettes.
2. Mettre sur plaque et cuire au four à 160 degrés jusqu'à caramélisation.
3. Réserver en boîte hermétique.

- **Tuiles chocolat :**

1. Mettre 250 de chocolat noir au point.
2. Étaler finement sur feuille guitare.
3. Détailler puis former sur le tube.
4. Réserver au froid.
5. Dressage du chocolat tanaïsie.
6. Mettre sur plaque les tuiles chocolat.
7. Déposer à la poche la ganache tanaïsie, puis harmonieusement les cubes de biscuit sel de maldon, noisettes grignotine.
8. Et maintenant je vous laisse découvrir cette association de textures, saveurs.

*Bonne dégustation !*