

# SABLÉ BRETON, ÉCLATÉ DE NOISETTES & QUENELLE CHOCOLAT

PAR RÉGIS JOUBERT,  
DES CHOCOLATS DU CŒUR



8 personnes

1 heure

12 minutes



## Le sablé

**1** Dans la cuve du batteur, verser tous les ingrédients avec le beurre à température ambiante à petite vitesse en ayant pris soin de bien mettre l'outil feuille pendant 3 à 4 minutes.

**2** Avec un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte à une épaisseur de 4 mm.

**3** Couper des rectangles de 11 cm sur 2 cm.

**4** Poser sur une feuille de cuisson et cuire à 160 °C pendant environ 12 min, laisser refroidir et réserver.

## La mousse au chocolat

**1** Prendre la crème froide, la monter mousseuse au batteur et réserver au réfrigérateur.

**2** Pendant ce temps, mettre le chocolat au bain-marie pour le faire fondre.

**3** Mettre le sucre dans une casserole avec un peu d'eau et cuire à 117 °C.

**4** Mettre les jaunes d'œufs dans la cuve du batteur verser le sucre chaud, dans la cuve en petit filet et laisser monter le sabayon avec le fouet.

**5** Mélanger délicatement la crème fraîche et le sabayon.

**6** Verser ce mélange sur le chocolat en faisant attention de bien mélanger, un peu comme une mayonnaise.

**7** Verser la mousse au chocolat dans une boîte plastique et la mettre au réfrigérateur.

## Dressage

**1** Verser un peu de pâte à tartiner légèrement tiédie au micro-ondes sur le fond de l'assiette y déposer un sablé.

**2** Éclater les noisettes enrobées de chocolat au lait à l'aide d'un rouleau à pâtisserie afin d'avoir de gros morceaux généreux.

**3** Remplir un récipient avec de l'eau bien chaude, plonger une cuillère et faire une belle quenelle de mousse chocolat et la poser sur le sablé, répéter l'opération trois fois.

**4** Mettre de la pâte à tartiner dans une poche à pâtisserie et décorer les quenelles au chocolat, poser les sablés à la verticale et servir.

## Pour le sablé

- › 200 g de beurre doux
- › 80 g de sucre cristallisé
- › 60 g soit 1 un sachet de poudre de cacao «Chocolats du Cœur»
- › 2 g d'épices à vin chaud
- › 240 g de farine

## Pour la mousse au chocolat

- › 500 g de crème fraîche 35%
- › 60 g de jaunes d'œufs
- › 80 g de sucre
- › 160 g de chocolat noir 70% Fairtrade «Chocolats du Cœur»

## Pour le dressage

- › Un pot de pâte à tartiner Fairtrade «Chocolats du Cœur»
- › Un pot de noisettes enrobées de chocolat au lait Fairtrade «Chocolats du Cœur»