

Flocon d'étoiles

Pour 6 personnes

Éclats de chocolat

1g de fleur de sel

60g chocolat noir

Macaron

120g sucre glace

10g cacao poudre

70g poudre d'amande

2 blancs d'œufs

Débris de caramel

70g de sucre

32g beurre

1 pincée de fleur de sel écrasée

Ganache

90g de chocolat

60ml de lait

27g de beurre

Mousse sabayon

10ml d'eau

35g de sucre en poudre

1 œuf

1 jaune d'œuf

75g de chocolat noir

25ml de crème liquide

Meringue italienne

2 blanc d'œuf

40ml d'eau

120 de sucre

j'ai utilisé un moule en demi-sphère en silicone de 17 cm de diamètre à la base et 8 cm de profondeur max

La veille :

Les éclats de chocolat à la fleur de sel : Ecrasez la fleur de sel au pilon ou au rouleau à pâtisserie.

Faites fondre le chocolat au micro onde ou au bain mari. Incorporez la fleur de sel, mélangez bien et étalez le chocolat sur une feuille de papier sulfurisé, laissez durcir avant de concasser le chocolat en petits éclats.

Les débris de caramel : Faites un caramel brun avec le sucre. Faites fondre le beurre au micro onde.

Quand le caramel est formé ôtez la casserole du feu, incorporez le beurre et la fleur de sel. Remettez sur le feu afin que le beurre s'incorpore bien au caramel. Versez le caramel sur une feuille de papier sulfurisé et laissez durcir avant de concasser le caramel et de mixer grossièrement pour obtenir des débris assez fin.

Les macarons : Préchauffez le four à 170°C.

Montez les blancs d'œufs en neige ferme, mélangez la poudre d'amande avec le cacao et le sucre glace. Quand les blancs sont montés, versez le mélange de poudre dessus et mélangez avec une spatule jusqu'à ce que le mélange prenne une consistance semi-liquide. Sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et à l'aide d'une poche à douille formez 3 macarons de 6, 10 et 15cm de diamètre. Enfourez-les à 170°C pendant 12 à 14 minutes. Laissez refroidir.

Le jour même :

La ganache : coupez le chocolat en morceaux. Portez le lait à ébullition et coupez le feu, incorporez le chocolat en 3 fois puis le beurre et laissez refroidir avant d'incorporez à leur tour les débris de caramel.

La mousse sabayon : Portez l'eau et le sucre à ébullition pour faire un sirop, quand le liquide atteint 125°C (3 minutes après le début de l'ébullition) retirez la casserole du feu. Dans un cul de poule fouettez l'œuf et le jaune tout en versant le sirop chaud dessus en filet. Continuez de fouetter jusqu'à ce que le mélange triple de volume et refroidisse.

Faites fondre le chocolat au bain mari ou au micro onde et laissez-le refroidir jusqu'à 45°C.

Montez la crème bien froide en chantilly. Incorporez 1 /4 de cette chantilly dans le chocolat fondu à 45°C, mélangez délicatement puis incorporez, toujours avec délicatesse, le reste de la chantilly.

Incorporez ensuite dans la chantilly au chocolat le mélange œuf-sirop en le soulevant au fouet. Une fois que ce dernier mélange est bien homogène incorporez les éclats de chocolat à la fleur de sel.

Utilisez cette mousse sabayon immédiatement.

Montage : versez 1/3 de la mousse sabayon dans les moules demi-sphériques. Posez le petit macaron sur la mousse puis ajoutez le deuxième tiers de mousse, déposez le macaron de taille moyenne, recouvrez avec le restant de mousse (elle doit arriver un peu en dessous du bord du moule. Répartissez la ganache sur la mousse avant de déposer le plus grand macaron, appuyez un peu dessus pour l'enfoncer. Couvrez d'un film alimentaire et placez au congélateur pour au moins 2 heures (je l'ai laissé plusieurs jours). Sortez les moules 5 à 6 heures avant de les servir.

La meringue : à préparer juste avant de sortir les moules du congélateur : Fouettez les blancs en neige ferme, pendant ce temps faites un sirop avec l'eau et le sucre. Quand le sirop atteint 120°C versez le sur les blancs sans cesser de fouetter jusqu'à complet refroidissement.

Démoulez le Flocon, déposez-le sur une grille et recouvrez-le avec la meringue, placez au frigo et sortez-le à peine 1 heure avant de servir.

Pour la déco : j'ai fait fondre 50g de chocolat au lait au micro onde puis je l'ai versé dans des moules à chocolat en forme d'étoile de sorte à avoir une épaisseur d'environ 3-4 mm, un petit tour au frigo et mes étoiles étaient prêtes à être démoulées et disposées sur la meringue.