

BOMBE CHOCOLAT – CARMEL

(aux becs sucrés salés)

Ingrédients pour 6 bombes :

Bombe :

- 200 g de chocolat noir type Nestlé Dessert
- 100 g de chocolat blanc type Nestlé Dessert

Mousse caramel au beurre salé :

- 125 g de sucre en poudre
- 50 g de beurre
- 2 pincées de fleur de sel
- 10 cl de crème liquide
- 1 càc d'agar-agar
- 100 ml de lait
- 1 jaune d'oeuf et 2 blancs

Socle :

- pâte d'amande

Sauce caramel :

- 80 g de sucre en poudre
- 10 cl de crème liquide

Dans un saladier, faire fondre au micro-ondes le chocolat noir coupé en morceaux. Tapisser en partie l'intérieur des dômes. Mettre au frigo.

Faire la même chose avec le chocolat blanc. Combler les trous. Mettre au frais.

Recommencer l'opération de façon à obtenir une coque solide, qui ne se brisera pas au démoulage.
Mettre au frais.

Dans une casserole, faire fondre à sec le sucre en poudre. Lorsqu'il atteint une belle couleur ambrée, ajouter hors du feu la crème liquide chauffée (attention aux projections). Bien mélanger avec une cuillère en bois. Ajouter le beurre et le sel (ou du beurre salé). S'il se forme des petits cristaux, remettre sur feu doux et continuer de mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène. Retirer du feu.

Diluer l'agar-agar dans le lait et ajouter au caramel tout en fouettant. Ajouter le jaune d'oeuf sans cesser de battre. Remettre sur feu doux.

Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement au mélange tiède.

Garnir l'intérieur des dômes de mousse caramel. Mettre au frais.

Saupoudrer une feuille en silicone de sucre glace. Etaler au rouleau la pâte d'amande, et découper des cercles à l'aide d'un verre du diamètre de la base des dômes. Déposer un cercle de pâte d'amande sur la mousse. Mettre au frais.

Dans une casserole, mettre le sucre en poudre avec un peu d'eau (env. 3 càs). Faire chauffer jusqu'à obtenir une belle couleur ambrée. Hors du feu, ajouter la crème liquide chauffée et bien mélanger.

DRESSAGE

Retourner chaque bombe sur une assiette, napper de sauce caramel (si elle a durci, passer qqs secondes au micro-ondes).