Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Dômes au chocolat et caramel au beurre salé.

Ingrédients

coques chocolat : , 100g de chocolat noir , , ganache caramel : , 200g de sucre , 160g de crème fraîche, 10g de miel , 60 g de beurre salé, , Parfait au chocolat:, 100 g de chocolat, 100 g de crème, 50 g de lait , , daquoise : , 2 blancs d'oeufs , 20 g de sucre semoule , 50g de sucre glace , 60g de poudre d'amandes , , 4 moules en forme demi-sphères ., , ,

Préparation

Fondre le chocolat au bain-marie, et recouvrir l'intérieur des moules à l'aide d'un pinceau. Réfrigérer quelques minutes et recouvrir d'une deuxième couche de chocolat.
la ganache caramel :
Faire chauffer la crème liquide avec le miel dans une petite casserole. En parallèle faire un caramel avec le sucre et un peu d'eau. Faire chauffer et attendre d'avoir une belle coloration uniforme. Dès que le caramel est bien doré, ajouter la crème chaude en plusieurs fois en remuant avec une spatule et remettre sur le feu pour décuire le caramel et faire fondre les éventuels morceaux durs. Quand le caramel est bien lisse, couper le feu et ajouter le beurre. Réserver dans une poche à douille.
Parfait au chocolat:
Chauffer le lait dans une casserole puis verser sur le chocolat pour le faire fondre. Laisser le mélange reposer à température ambiante. Monter la crème au fouet, puis l'incorporer au chocolat. Réserver au frais.
Montage:
Remplir les dômes de parfait au chocolat au 3/4, A l'aide de la poche, former un coeur caramel et recouvrir de parfait au chocolat.
Préparer un gabarit en traçant des cercles au feutre de la taille des dômes.
Monter les blancs en neige, quand ils sont fermes incorporer le sucre semoule pour serrer les blancs. Ajouter le sucre glace et la poudre d'amande et mélanger délicatement à l'aide d'une marise. Remplir une poche munie d'une douille de 10mm avec la pâte et dresser les cercles de daquoise sur du papier sulfurisé avec en dessous le gabarit. Commencer par l'extérieur et finir au centre. Faire cuire 15 minutes à 180°C.
Démouler les dômes et poser les dômes sur les cercles de daquoise. Décorer avec quelques traits de chocolat.

Notes :