

## **LE MOUSSEUX CHOCOLAT 70%, MANDARINES ET POIVRE DE SICHUAN**

### **Ingrédients (4 pers):**

#### Confit mandarine:

- 200g de jus de mandarine
- 30g de sucre
- 3g d'agar-agar

#### Mousse au chocolat :

- 75g de crème 35%
- 75g de lait
- 5g de poivre de Sichuan
- 40gr de jaune d'œuf (2 jaunes)
- 15g de sucre
- 200g de chocolat 70%
- 250g de crème montée

#### Biscuit cacao :

- 150g de poudre d'amande
- 150g de sucre roux (cassonade)
- 150g de beurre
- 110g de farine
- 25g de cacao

#### Mandarines :

- 2pcs de Mandarines
- 500g d'eau
- 125g de sucre
- 10g de poivre de Sichuan

#### Glaçage :

- 100g d'eau
- 150g de crème
- 190g de sucre
- 65gr de cacao
- 5 feuilles de gélatine

#### Garnitures :

- Décors en chocolat
- sorbet mandarine

#### Matériel :

- Tubes en inox ou PVC de 2,5cm de diamètre par 10cm de longueur  
(Ce sera pour mouler la mousse au chocolat, à défaut on peut utiliser des moules en forme de demi-dômes en silicone)

### **Préparation :**

#### Confit de mandarines :

Amener à ébullition le jus de mandarine, le sucre et l'agar-agar en remuant constamment. Dès que le mélange s'épaissit débarrasser et laisser prendre au frais. Lorsque le confit s'est solidifié, le passer au mixer afin d'obtenir une texture de gel.

À l'aide d'une poche à dresser, former de petit bâtonnet de confit de mandarine sur une feuille de papier sulfurisé, puis les placer au congélateur.

#### Mousse au Chocolat :

Concasser le chocolat et le réserver dans un saladier. Chauffer le lait et la crème avec le poivre de Sichuan, laisser infuser. Pendant ce temps battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Filtrer le lait chaud sur les jaunes, bien diluer et remettre le tout sur le feu. Cuire en remuant constamment. Au premier signe d'ébullition, retirer du feu et verser petit à petit sur le chocolat concassé tout en mélangeant avec une spatule. Terminer en incorporant délicatement la crème montée.

Couler cette mousse dans les tubes et insérer au centre de chacun un bâtonnet de confit de mandarine. Laisser prendre et conserver au congélateur.

**Biscuit cacao :**

Mettre tous les ingrédients dans la cuve du batteur et faire tourner à petite vitesse jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Étaler celle-ci entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 2cm environ.

Tailler des bandes de 3cm de large sur 10 de long et les cuire dans un four préchauffé à 160C°. Après 12 minutes de cuisson, débarrasser et laisser refroidir.

**Mandarines :**

Faire un sirop avec l'eau, le sucre et le poivre de Sichuan puis l'amener à ébullition. Éplucher les mandarines, les séparer en quartiers et retirer soigneusement toutes les parties blanches. Plonger ces quartiers de mandarine dans le sirop chaud, laisser refroidir.

**Glaçage :**

Tremper la gélatine dans l'eau froide. Faire bouillir l'eau, la crème et le sucre puis ajouter le cacao. Hors du feu ajouter la gélatine égouttée. Filtrer et réserver.

**Finitions et Montage :**

Démouler les mousses au chocolat en passant rapidement les tubes sous l'eau chaude. Lorsqu'elles sont encore congelées, les piquer sur un cure-dent et les tremper dans le glaçage au chocolat. Déposer sur une assiette et laisser décongeler doucement au frigo (compter 1 heure).

Déposer au centre de l'assiette le biscuit au cacao, surmonter du cylindre de mousse au chocolat et garnir de quartiers de mandarines confits et de décors en chocolat.