



Biscuit au chocolat et aux figues – chocolat croquant de Dubaï et mousse au chocolat blanc

Préparer le biscuit

1. Battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.
2. Incorporez délicatement la farine tamisée et le cacao en poudre à l'aide d'une spatule.
3. Ajoutez une pincée de sel et mélangez délicatement à l'aide d'une spatule.
4. Répartissez la pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
5. Faites cuire 6 à 7 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.
6. Laissez refroidir sur la plaque de cuisson, puis retirez le papier sulfurisé.
7. Découpez maintenant des formes identiques à celles des croquants au chocolat.

Préparation

8. Mixez les figues avec l'eau et le jus de citron jusqu'à obtenir une purée lisse.
9. Mélangez l'agar-agar avec le sucre (pour éviter la formation de grumeaux).
10. Ajoutez ce mélange à la purée de figues et portez à ébullition en remuant.
11. Laissez bouillir pendant au moins 30 secondes (l'agar-agar n'agit qu'au-dessus de 85 °C).
12. Versez le mélange dans un moule plat (recouvert de film alimentaire ou de papier sulfurisé) sur une épaisseur d'environ 1 cm.
13. Laissez prendre à température ambiante, puis placez brièvement au réfrigérateur (1 à 2 heures).
14. Découpez selon la forme souhaitée. (ici, comme le croquant au chocolat de Dubaï)

Finition du dessert

Préparez maintenant le dessert.

Commencez par un croustillant au chocolat, puis un morceau de biscuit, un croustillant au chocolat, ensuite la gelée de figues, encore un croustillant au chocolat, et déposez dessus une quenelle de mousse au chocolat blanc.

Terminez par des morceaux de figues fraîches, du cresson d'Atsina et des pistaches.

Ingrédients

pour 6 persons

Biscuit:

- 200 g de sucre
- 5 œufs
- 150 g de farine
- 50 g de cacao en poudre
- une pincée de sel

Compote de figues:

- 400 g de figues mûres
- 80 g d'eau
- 60 g de sucre
- 10 g de jus de citron
- 18 pièces de chocolat croquant « Dubai »
- 6 g d'agar-agar
- Cresson d'Atsina
- Noix de pistache
- 6 quenelles de mousse au chocolat blanc par Cru Taste