

Fondant de chocolat au thé Earl Grey

Warm Chocolate Cake

Ingrédients :

1 l de crème liquide
35 g de thé Earl Grey
375 g de chocolat de couverture lait
375 g de chocolat de couverture noire
250 g de sucre semoule
9 jaunes d'œufs

Faire bouillir 50 cl de crème fleurette. Y ajouter le thé. Laisser infuser jusqu'à ce que la crème soit refroidie.

Préparer une ganache : hacher les deux chocolats. Passer la crème au thé au chinois. La refaire bouillir. La verser chaude sur le chocolat concassé. Bien mélanger.

Monter les 50 cl de crème restant.

Préparer une pâte à bombe : cuire le sucre à 121 °C. Fouetter les jaunes d'œufs au batteur, puis ajouter, tout en battant, le sirop bouillant en filet. Bien monter le mélange. Laisser refroidir.

Mélanger la ganache avec un peu de crème montée.

Mélanger le reste de la crème montée avec la pâte à bombe.

Mélanger ensuite la ganache et la pâte à bombe.

Mouler la masse dans un cadre sur une épaisseur de 2,5 cm.

Laisser prendre au froid.

Ingrédients :

1 quart (1 liter) whipping cream
1 1/4 oz (35 g) Earl Grey Tea
13 1/4 oz (375 g) milk couverture chocolate
13 1/4 oz (375 g) dark couverture chocolate
8 3/4 oz (250 g) sugar
9 egg yolks

Bring 2 cups (50 cl) whipping cream to a boil. Add the tea. Let steep until the mixture cools.

Prepare the ganache: break the milk couverture and the dark couverture into small pieces. Strain the tea-flavored cream through a chinois. Bring to a boil and pour over the chocolate pieces. Mix well.

Whip the remaining 2 cups (50 cl) whipping cream.

Prepare the pâte à bombe: heat the sugar to 250°F (121°C). Beat the egg yolks using an electric mixer, then drizzle into the boiling hot syrup, while beating continuously. Emulsify well. Let cool.

Mix the ganache with some of the whipped cream.

Mix the remaining whipped cream together with the pâte à bombe.

Then combine the ganache and the pâte à bombe.

Transfer the mixture to a baking frame, 1 inch (2.5 cm) tall. Refrigerate.



Encyclopédie Culinaire d'Alain Ducasse

Paru chez Alain Ducasse Edition

Auteur : Alain Ducasse

Disponible en librairie au prix de 70 euros

<http://www.alain-ducasse.com/fr/shop/collection-grand-livre-de-cuisine/lencyclopedia-culinaire-dalain-ducasse>

