

*Gâteaux et desserts au chocolat*

# Ganache tendre pur cacao en croûte de crumble, chantilly amaretto


**3h10**

TEMPS TOTAL

**1h**

PRÉPARATION

**2h10**

CUISSON

**0**

REPOS

**744**

CALORIES

 Ingrédients  
pour 6 personnes

**Ingrédients pour la ganache tendre**

 25 cl **Crème liquide (fleurette)**

 200 g **Chocolat noir**

 50 g **Beurre**

 50 g **Glucose**
**Ingrédients pour le crumble**

 50 g **Farine**

 50 g **Beurre**

 50 g **Amande(s) en poudre**

 50 g **Sucre semoule**

 50 g **Chocolat noir**
**Ingrédients pour la chantilly amaretto**

 12.5 cl **Crème liquide (fleurette)**

 125 g **Mascarpone**

 25 g **Sucre glace**
**Étape 1**

Réalisation de la ganache tendre

- 1 Dans une casserole, verser la crème, le glucose, le beurre et porter à ébullition sur feu vif.
- 2 Mettre le chocolat en morceaux dans un saladier.
- 3 Lorsque le mélange dans la casserole est à ébullition, le verser sur le chocolat tout en remuant avec un fouet pour obtenir un mélange lisse et homogène.
- 4 Préparer un cadre sur une grande plaque, ou à défaut un plat creux couvert de film afin de pouvoir démouler la ganache par la suite.
- 5 Couler la ganache dans le cadre sur environ 2,5 à 3 centimètres de hauteur et réserver au frais.

**Étape 2**

Préparation du crumble

- 1 Préchauffer le four à 175°C (Th.6)
- 2 Dans un saladier, réaliser un sablage avec le beurre coupé en petits morceaux, la poudre d'amandes, le sucre et la farine.

- 3 Mélanger du bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte friable.
- 4 Sur une plaque couverte de papier sulfurisé, répartir la pâte à crumble puis enfourner pendant environ 8 à 10 min jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.
- 5 Pendant ce temps, faire légèrement chauffer une casserole d'eau, poser un saladier dessus pour réaliser un bain-marie.
- 6 Faire fondre le chocolat sur le bain marie et le maintenir au chaud.
- 7 Lorsque que la pâte est cuite, la sortir du four et faire glisser le papier sulfurisé sur le plan de travail afin de la faire refroidir.
- 8 L'émietter en essayant d'obtenir des pépites de la même taille.
- 9 Préparer de nouveau une plaque couverte de papier sulfurisé.
- 10 Une fois le crumble froid, l'enrober de chocolat fondu en s'aidant des fourchettes et déposer les pépites sur le papier sulfurisé. Réserver à température ambiante.

2 cl **Amaretto**

#### **Ingrédients pour la meringue**

50 g **Blanc(s) d'oeuf**  
 50 g **Sucre semoule**  
 50 g **Sucre glace**  
 1 **Cacao en poudre**

### **Étape 3**

#### Réalisation de la chantilly

- 1 Verser dans la cuve du robot, la crème liquide très froide, la mascarpone, le sucre glace et l'Amaretto.
- 2 Fouetter tous ces ingrédients jusqu'à obtention d'une chantilly.
- 3 Une fois montée, débarrasser la chantilly dans un saladier, filmer et réserver au frais.

### **Étape 4**

#### Réalisation des meringues

- 1 Baisser le four à 70°C (Th.2).
- 2 Verser les blancs d'œufs dans la cuve du batteur, les monter en neige en augmentant la vitesse progressivement.
- 3 Lorsqu'ils sont bien mousseux et onctueux, les serrer en ajoutant le sucre semoule.
- 4 Arrêter le batteur et sortir la cuve. Incorporer le sucre glace avec une maryse, remplir une poche à douille avec la meringue.
- 5 Préparer une plaque couverte de papier sulfurisé et faire une petite incision sur la pointe de la poche à douille pour ne laisser sortir qu'un petit filet.
- 6 Déposer des fils de meringue sur la plaque, puis les mettre à sécher au four pendant 2 heures.
- 7 A la sortie du four, saupoudrer un peu de cacao en poudre sur les fils de meringue.

### **Étape 5**

#### Dressage

Trancher des carrés dans la ganache en trempant

- 1 préalablement la lame d'un couteau dans de l'eau chaude.
- 2 Les dresser sur assiette, déposer un peu de crumble au chocolat dessus.
- 3 Réaliser des quenelles de chantilly Amaretto avec une cuillère à soupe trempée dans l'eau chaude, les dresser sur le crumble.
- 4 Terminer le dressage en décorant avec les fils de meringue.