



Recette Grand Ferrero Rocher

LES INGRÉDIENTS POUR UN DESSERT AU GRAND FERRERO ROCHER :

Pour la coque :

3 Grands Ferrero Rocher

Pour la mousse au chocolat praliné: Pour la chantilly :

300g de crème liquide entière

300g de crème liquide entière

150g de chocolat noir

3 cuillères à soupe de sucre glace

150g de chocolat praliné

1 gousse de vanille

30g de beurre salé

1 fève tonka

3 oeufs

40g de sucre

Pour le montage :

Copeaux de chocolat

Ferrero rocher

LA PRÉPARATION :

1. Pour la coque :

Chauffer une lame de couteau et découper la coque du Grand Ferrero Rocher en deux.

2. Pour la mousse au chocolat praliné:

Faire bouillir la crème, puis verser sur le chocolat tout en fouettant, jusqu'à ce qu'il soit fondu.

Ajouter le beurre, puis laisser refroidir à température ambiante.

Monter les blancs en neige, et lorsqu'ils commencent à mousser ajouter le sucre tout en continuant de battre.

Ajouter ensuite les jaunes sans cesser de battre.

Incorporer 2 grosses cuillères à soupe de blancs d'oeufs au mélange chocolat, puis verser toute la préparation au chocolat sur le reste des blancs battus en mélangeant délicatement.

Garnir au 2/3 les coques et laisser au frais pendant 3 heures.

3. Pour la chantilly:

Mélanger tous les ingrédients et monter la crème.

Verser dans un siphon puis placer au frais 1h minimum, tête en bas en insérant la cartouche de gaz.



4. Pour le montage:

Ajouter délicatement la chantilly sur la mousse au chocolat, à l'aide du siphon.
Ajouter des copeaux de chocolat réalisés avec un économe.

NB : La mousse ne se conserve pas plus de 24h en raison des jaunes d'œufs crus.

Une idée recette sélectionnée par Mégane du blog Meg&Cook : <http://www.megandcook.fr>