



## Mousse au citron vert sur tartelettes au chocolat et cœur d'abricot

Recette de Rolf Mürner, champion du monde en pâtisserie 2008

Recette pour 40 mini tartelettes au chocolat HUG de 3.8 cm

### Ingrédients pour le biscuit au chocolat:

|         |  |
|---------|--|
| 75 g    | de beurre                                  |
| 100 g   | de chocolat noir de couverture             |
| 60 g    | d'œuf entier                               |
| 30 g    | de jaune d'œuf                             |
| 25 g    | de sucre                                   |
| env. 40 | mini tartelettes au chocolat HUG de 3.8 cm |

### Préparation:

Faire fondre le beurre puis ajouter et faire fondre les pépites de chocolat noir de couverture (ou du chocolat noir de couverture haché). Faire chauffer les œufs entiers, les jaunes d'œuf et le sucre au bain-marie (env. 40° C) puis les mélanger au batteur jusqu'à ce qu'ils refroidissent. Ajouter le mélange beurre-chocolat de couverture à la préparation mousseuse à l'œuf. Remplir les tartelettes et les faire cuire pendant env. 1 min. à 160° C au four à chaleur tournante. Laisser refroidir.



### Ingrédients pour la mousse au citron vert:

|       |                       |
|-------|-----------------------|
| 20 g  | de sucre              |
| 10 g  | de beurre             |
| 10 g  | de jus de citron vert |
| 15 g  | d'œuf entier          |
| 50 g  | de jus de citron vert |
| 20 g  | de sucre glace        |
| 50 g  | de demi-crème aigre   |
| 1-2   | feuilles de gélatine  |
| 125 g | de crème              |

### Préparation:

Faire chauffer le sucre, le beurre, 10 g de jus de citron vert et les œufs entiers à 80° C sans cesser de mélanger et jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène. Ajouter 50 g de jus de citron vert et le sucre glace, mélanger et laisser refroidir. Ajouter la demi-crème aigre. Ajouter la gélatine, mélanger et incorporer la crème battue. Ajouter la préparation dans une poche à pâtisserie et former des cercles dans les tartelettes avec une petite douille. Réserver au frais.



### **Ingrédients pour la sauce d'abricots:**

|       |                              |
|-------|------------------------------|
| 150 g | de purée d'abricot<br>Boiron |
| 30 g  | de sucre glace               |

### **Préparation:**

Mélanger et mixer les deux ingrédients. A l'aide d'une petite bouteille à sauce, ajouter la préparation dans les cercles de crème.

### **Ingrédients pour les pralinés à l'eau de vie d'abricot:**

|       |   |
|-------|---|
| 150 g | de sucre                                    |
| 50 g  | d'eau                                       |
| 35 g  | d'eau de vie d'abricot                      |
| 20 g  | de disques en<br>chocolat blanc<br>(3.8 cm) |
| 2/3   | d'amidon de blé<br>(minimum 1 kg)           |
| 1/3   | d'amidon de maïs                            |

### **Préparation:**

Faire chauffer le sucre et l'eau à 107°C.

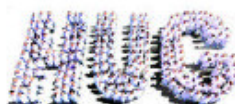
Ajouter l'eau de vie d'abricot et mélanger le liquide en faisant tourner la poêle.

Laisser reposer env. 10 min.

Mélanger l'amidon de blé et l'amidon de maïs. Avant de les utiliser, les faire sécher 30 min. à 50° C dans l'armoire chauffante, l'holdomat ou le four (la poudre doit être complètement sèche). Passer et répartir 2/3 du mélange poudreux sur une plaque et l'étaler uniformément. Former des demi-sphères (un moule en plâtre est plus pratique) dans la poudre, sur toute la plaque de cuisson. Ajouter le mélange liquide à l'aide d'une seringue dans les creux. Ensuite, passer le reste du mélange poudreux sur le liquide. Laisser reposer les pralinés à l'eau de vie d'abricot 12 heures à 22° C, puis les retirer et passer délicatement le pinceau.

Passer les pralinés à l'eau de vie d'abricot à l'airbrush pour les recouvrir de beurre de cacao orange, par exemple. Les coller sur les disques en chocolat avec une goutte de chocolat tempéré. Déposer le décor au chocolat et à l'eau de vie sur les tartelettes.

Conseil: les tartelettes peuvent être préparées à l'avance et conservées au congélateur (sans le décor à l'eau de vie).





*Wir backen – Sie füllen*



[www.hug-rezepte.ch](http://www.hug-rezepte.ch)