Mmmmh!

Comme un Snickers - Cacahuètes caramélisées et chocolat

Ingrédients

Personnes: 10

Temps de cuisson: 10 min.

Temps de préparation: 30 min.

Mousse mascarpone
- 350 g mascarpone
- 350 g creme fraiche liquide
- 120 g sucre glace/impalpable
- 4 càs de purée de cacahuètes

Plaquette de chocolat
- 50 g de cacahuètes grillées non salées
- 200 g de chocolat noir Oriado 60%
- 2 càc de beurre de cacao

Caramel
- 200 g sucre en poudre
- 20 cl de crème fraiche
- 80 g de beurre salé
- Fleur de sel

Dressage
- 100 g de cacahuètes concassées

Matériel spécifique

- Robot pâtissier
- Sauteuse conique
- Feuille de Rhodoïd
- Tempéreuse si pas de micro-ondes

Instructions

Mousse mascarpone
- Au robot, mélangez tous les ingrédients délicatement avant de monter la préparation comme une

chantilly. Réservez au frais immédiatement.

Plaquette de chocolat
- Faites fondre au micro-ondes la 1/2 du chocolat et le beurre de cacao, avant d'ajouter l'autre 1/2 sans chauffer/ (tempérage express).
- Sur une feuille de rhodoïd étalez à la spatule des disques de chocolat (1p/p) et parsemez-les de cacahuètes légèrement concassées.

Caramel
- Dans une sauteuse conique, faites chauffer le sucre jusqu'à caramélisation (ne pas mélanger car le sucre risque de cristalliser), décuire le caramel en ajoutant la crème tout en fouettant délicatement. Quand le caramel crèmeux est homogène, incorporez le beurre et la fleur de sel.

Dressage :
Dans un bol ou une assiette creuse, déposez une quenelle de mousse/ caramel/ Chocolat/ Cacahuètes concassées