

RECETTE

Tiramisu Ball au Nutella[®] par le chef Wim Ballieu

Moyen

1 h 0 min



INGRÉDIENTS

POUR 6 PORTIONS

Sphère

200g de chocolat blanc

moules à demi-sphères en silicone (diam. 6 cm)

Garniture (crème de tiramisu)

25cl de crème fraîche entière (min. 40 % de matière grasse)

75g de sucre

500g de mascarpone

1 tasse de café chaud

3 feuilles de gélatine (4,5g)

Base (biscuit)

(100 g) 1 œuf

60g de sucre semoule S2

3g de sucre vanillé

40g de farine

15g de maïzena

1 c. à s. d'Amaretto

papier sulfurisé

Finition

55g de crumble de noisettes

55g de chocolat noir

90g de Nutella (pour les 6 sphères)



Avec cette délicieuse
recette, il suffit de 15 g de
Nutella® par personne
pour se régaler !

INSTRUCTIONS

- 1 | Faites fondre le chocolat blanc :
 - soit au bain-marie (attention : l'eau ne doit pas bouillir, au risque de brûler le chocolat)
 - soit au micro-ondes (2 min. à 300 watt, en mélangeant toutes les 20 secondes)

Prenez les moules à demi-sphères en silicone (diam. 6 cm).

Nappez l'intérieur des demi-sphères de chocolat fondu.

Veillez à ce que le chocolat couvre bien toute la surface.

Placez au réfrigérateur, entre 30 min. et 1 heure, jusqu'à ce que le chocolat soit durci.

- 2 | Versez la crème fraîche dans le bol du robot.
 - Battez à vitesse maximum jusqu'à obtenir une crème semi-fouettée (comme pour un Irish Coffee).
 - Ajoutez le sucre.

Continuez à fouetter jusqu'à obtenir une crème légère et onctueuse.

Ajoutez le mascarpone et fouettez à petite vitesse ; il ne doit rester aucun grumeau.

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un peu d'eau froide.

Essorez-les et faites-les fondre dans une tasse de café chaud.

Laissez tiédir.

Ajoutez le mélange café/gélatine au mélange crème/mascarpone et fouettez quelques instants à petite vitesse.

Remplissez les demi-sphères à ras bord de ce mélange. Le reste de la pâte servira à la garniture du biscuit.

Laissez prendre au réfrigérateur (ou au congélateur) pendant 1 heure.

- 3 | Fouettez les œufs entiers avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.

Ajoutez-y la maïzena et la farine tamisées.

Versez la pâte dans un moule tapissé de papier sulfurisé, sur 1 cm d'épaisseur.

Faites cuire au four, à 200° C, pendant 6 à 8 minutes environ, jusqu'à ce que la surface soit dorée.

Quand le biscuit est cuit, découpez-y des disques. Utilisez un pinceau pour les parfumer à l'Amaretto.

- 4 | Faites fondre le chocolat noir et badigeonnez-en les sphères en chocolat blanc.
- Roulez les sphères dans le crumble de noisettes et laissez refroidir.
- Disposez un disque de biscuit sur chaque assiette.
- Garnissez le biscuit d'un peu de mélange crème/mascarpone à l'aide d'un poche à douille.
- Déposez une c. à c. de Nutella à la base de la sphère.
- Posez la sphère sur le biscuit.