

## Sphère tout chocolat, mousse coco et ananas confit



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1	Ananas en morceaux au jus en poche 2,3 kg DOLE	0061158
100 grammes	Beurre doux	~
10 grammes	Beurre Mycryo 100% cacao en pot 550 g CACAO BARRY	0202780
1	Chocolat noir Extra-Bitter Guayaquil 64% de cacao en pistoles en sac 5 kg CACAO BARRY	0137346
50 centilitres	Crème liquide 35% MG	~
2 GOUSSES	Gousses de vanille en bocal 90 g VAHINE	0175573
50 centilitres	Lait demi-écrémé	~
200 grammes	Mousse noix de coco en boîte 900 g ALSA	0043691
30 grammes	Noisettes caramélisées en boîte 440 g VAHINE	0089886
1	Poche pâtissière en sachet de 100 PUBLI EMBAL	0135517
100 grammes	Sucre de canne en boîte 1 kg BLONVILLIERS	0220898
150 grammes	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705

### Étapes de préparation

- 1 Egoutter les morceaux d'ananas en réservant une partie du jus, les faire compoter dans une russe avec le sucre cassonade le beurre et les gousses de vanille avec un peu de jus d'ananas. Laisser compoter et débarrasser au frais après cuisson.
- 2 Mettre à fondre le chocolat au bain-marie en respectant les courbes de température. Ajouter le beurre de cacao au chocolat. Travailler le chocolat avec une spatule.

- 3 Dans des moules sphérique, couler du chocolat et retourner les moules en retirant le surplus de chocolat. Réserver jusqu'à durcissement du chocolat.
- 4 Réaliser un sirop de cacao avec 1/2 litre d'eau le sucre en poudre et le cacao, puis ajouter la crème liquide. Faire bouillir, filtrer et réserver au bain-Marie.
- 5 Mettre en œuvre la mousse coco en respectant les recommandations. La débarrasser dans une poche munie d'une douille. Réserver au frais.
- 6 Démouler les demi-sphères de chocolat en garnir une demi sur deux d' un peu de compotée d'ananas et de mousse coco. A l'aide d'une plaque à pâtisserie chaude chauffer le bord des autres sphères et refermer les sphères de façon à réaliser une sphère complète.
- 7 Dans vos assiettes de service déposer un petit peu de noisettes caramélisées pour stabilisé vos sphères de chocolat. Remplir des petits pots à lait de coulis de chocolat chaud et servir.

## Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Jurançon blanc moelleux AOC 2012 en bouteille 75 cl CLOS MIRABEL