





SÉBASTIEN VAUXION

# Le Chocolat Lacté

## Pour 6-8 personnes

### Graines de courge caramélisées

20 g de graines de courge  
200 g de sucre semoule  
100 g d'eau

### Tuile de cacao

320 g de lait  
50 g de jaunes d'œufs  
50 g de sucre semoule  
7 g de cacao en poudre  
10 g de farine  
35 g de cacao en pâte

### Sorbet faisselle

200 g de faisselle  
40 g de sucre semoule

### Tuile de lait

150 g de réduction de lait  
75 g de confiture de lait

### Ganache onctueuse

100 g de lait  
50 g de crème  
50 g de crème épaisse  
160 g de couverture  
Pérou 75 %

### Siphon chocolat délicat

125 g de crème  
150 g de lait  
45 g de jaunes d'œufs  
35 g de sucre semoule  
80 g de couverture  
Cuba 75 %  
20 g de cacao pâte

### Ricotte maison

1000 g de lait entier frais  
150 g de crème  
3 g de sel  
40 g de jus de citron

### Meringue

50 g de blancs d'œuf  
100 g de sucre semoule  
2 g de zestes hachés  
de citron vert

### Mousse onctueuse de chocolat K2 70%, sorbet faisselle et ricotta maison, confiture de lait, tuile de cacao et lait, disque de meringue

### Graines de courge caramélisées

Enrober les graines de caramel.

### Tuile de cacao

Réaliser une crème pâtissière au cacao puis dresser de petites gouttes de crème sur une feuille de papier cuisson. Étaler à la spatule et cuire à 170 °C environ 5 minutes. Froisser à la sortie du four.

### Sorbet faisselle

Mélanger les ingrédients ensemble et couler en bol Paco®. Bloquer puis turbiner 30 minutes avant de servir.

### Tuile de lait

Mélanger les ingrédients ensemble puis étaler le tout sur une toile siliconée. Cuire 5 minutes à 155 °C.

### Ganache onctueuse

Bouillir le lait et les crèmes. Verser le mélange en plusieurs fois sur le chocolat fondu en prenant soin de réaliser l'émulsion.

### Siphon chocolat délicat

Réaliser une crème anglaise et l'émulsionner sur le chocolat fondu. Mixer, chinoiser. Refroidir. Glisser en siphon. Ajouter 1 cartouche de gaz. Au moment, agiter et utiliser.

### Ricotte maison

Chauffer le lait avec la crème et sel. Faire cailler avec le jus de citron. Prélever le lait caillé. Égoutter et utiliser.

### Meringue

Monter les blancs d'œuf avec 20 g de sucre. Bien les serrer. Ajouter le sucre semoule à la spatule puis les zestes hachés. Glisser en poche munie d'une douille N°4 et dresser des disques de 70 mm de diamètre. Cuire à 90 °C environ 20 minutes.

### Dressage

Déposer des cubes de ganache, les recouvrir avec la meringue, le siphon chocolat, le sorbet faisselle et la ricotte maison. Décorer avec les tuiles de lait et de cacao et les graines de courge caramélisées.