

# MOELLEUX AU CHOCOLAT,

## glace crémeuse au maïs grillé, mousse de pop-corn

### RECETTE POUR 10 PERSONNES

#### MOELLEUX CHOCOLAT

6 œufs  
280 g de beurre fondu  
280 g de sucre poudre  
280 g de chocolat noir

#### GLACE MAÏS

0,75 l de lait entier  
0,6 l de crème liquide  
150 g de maïs grillé  
8 jaunes d'œufs  
260 g de sucre  
Fleur de sel

#### MOUSSE DE POP-CORN

100 g de lait entier  
200 g de crème liquide  
100 g de pop-corn  
30 g de sucre en poudre

#### CRUMBLE AU CHOCOLAT

50 g de farine  
50g de poudre de cacao  
100 g de sucre  
100 g de poudre d'amandes  
100 g de beurre pommade

#### PROGRESSION

**1. Chocolat moelleux :** Mélanger les jaunes et le sucre. Faire fondre le beurre et le chocolat en bain-marie. Mélanger les deux préparations.

Monter les blancs en neige et les additionner au reste.

Mouler l'appareil dans un plat rectangle et le cuire au four à 180 °C environ 15 minutes.

Laisser refroidir et tailler des rectangles de 5 × 12 cm.

**2. Glace maïs :** Faire bouillir le lait et la crème, ajouter le maïs grillé et laisser infuser pendant 10 minutes. Réaliser une crème anglaise. Turbiner la glace.

**3. Mousse de pop-corn :** Faire bouillir le lait et la crème, ajouter le pop-corn et le sucre puis laisser infuser 10 minutes. Mettre en siphon et réserver au froid.

**4. Crumble au chocolat :** Mélanger le tout, étaler et cuire au four à 160 °C environ 20 minutes.



#### Notes :