

## Recette - Rennes de Noël



**Difficulté :** Moyen

**Temps de préparation :** 240 min

**Temps de cuisson :** 40 min

**Coût :** €€

Ingrédients	Préparation
<b>Mousse chocolat noir :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 140g de lait</li><li>• 4 jaunes d'œufs</li><li>• 1 feuille de gélatine</li><li>• 120g de chocolat noir Ceiba 64%</li><li>• 150g de crème liquide</li></ul> <b>Insert clémentine :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 140g de jus de clémentine</li><li>• 50g de sucre</li><li>• 1 feuille de gélatine</li></ul> <b>Croustillant praliné chocolat</b> <b>Corn Flakes :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 150g de chocolat li chu 64%</li><li>• 125g de Corn Flakes</li><li>• 40g de praliné</li></ul>	<b>Insert à la clémentine :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Porter à ébullition le jus de clémentine avec le sucre</li><li>• Ajouter la gélatine</li><li>• Couler dans des petites demi-sphères et congeler</li></ul> <b>Pour la mousse au chocolat :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Faire chauffer le lait et ajouter les jaunes et cuire à 84°C pour réaliser une anglaise</li><li>• Ajouter la gélatine qui aura été hydratée dans de l'eau</li><li>• Verser le mélange en le filtrant sur le chocolat fondu puis mixer</li><li>• Quand la mousse est à 40°C, faire monter la crème liquide puis ajouter la crème fouetter à la mousse délicatement</li><li>• Garnir les plus grosses demi-sphères avec la mousse insérer l'insert à la clémentine congelée</li><li>• Rajouter de la mousse puis mettre les demi-sphères au congèle</li></ul> <b>Pour le croustillant chocolat :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Faire fondre le chocolat, ajouter les Corn Flakes et le praliné</li><li>• Utiliser des emporte-pièces ronds pour y mettre le mélange puis laisser cristalliser</li></ul> <b>Pour le montage :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Utiliser des pistoles de chocolat blanc et des pépites de chocolats pour les yeux</li><li>• Pour le nez rouge, prendre de la pâte à sucre rouge</li><li>• Pour les cornes, s'amuser à les réaliser dans de la pâte à tarte</li></ul>