

**Temps : 1 h**

**Niveau : Moyenne**

**Personnes : 4**

Découvrez une nouvelle recette de dessert pour les fêtes : cigare chocolat aux notes de truffe

## Préparation

### Etape 1

Chauffer le fondant et le glucose à 150°C.  
Verser ce mélange chaud sur 400g de couverture lactée.  
Laisser refroidir le mélange, puis mixer à froid pour obtenir une texture lisse.

### Etape 2

Sur un tapis en silicone (Silpat), étaler le mélange pour former des tuiles.  
Façonner les tuiles en forme de tube avant qu'elles ne refroidissent complètement.

### Etape 3

Au moment de servir, monter la ganache au chocolat au lait soit en la fouettant, soit en utilisant un siphon avec deux cartouches de gaz pour obtenir une texture aérienne.  
Monter également la ganache au chocolat blanc.

### Etape 4

Préparer deux ganaches : une ganache au chocolat au lait pour le siphon, et une ganache au chocolat blanc.  
Laisser refroidir les deux ganaches au réfrigérateur

### Etape 5

Remplir chaque tube de tuiles avec une couche de croquettes praliné amande, du streusel, puis ajouter la ganache montée au chocolat au lait.  
Terminer par une couche de ganache au chocolat blanc.

### Etape 6

Surmonter les tubes d'une touche supplémentaire de ganache blanche.  
Décorer avec des éléments en chocolat pour une finition élégante.  
Servir immédiatement pour que les textures restent parfaites.

*Bon appétit*

## Ingrédients



400 g Glucose



600 g  
Pistoles de  
chocolat au  
lait



200 g  
Pistoles de  
chocolat  
blanc



100 g Pistoles de  
chocolat noir



10 g  
Carpaccio de  
truffe d'été



1 l Crème  
liquide



600 g Fondant



1 pièce(s)  
Feuille de  
transfert

## Valeurs nutritionnelles

| Informations pour        | 100g |
|--------------------------|------|
| Valeur énergétique       | 1640 |
| Matières grasses (g)     | 4.4  |
| Dont acides gras saturés | 24.9 |
| Glucides (g)             | 22.1 |
| Dont sucres              | 4.5  |
| Protéines (g)            | 7.2  |
| Sel (g)                  | 1.44 |