

Spaghetti au chocolat

Pour 4 personnes

- Ingrédients
- Pour les spaghetti
 - o Farine 200 g
 - o Cacao poudre 20 g
 - o Sucre glace 20 g
 - o Jaune d'œuf 5 pièces
 - o Œuf entier 1 pièce
- Garniture
 - o Poires 2 pièces
 - o Noisette de beurre
 - o Rhum 2 cl
- Sauce chocolat
 - o Chocolat en morceaux 50 g
 - o Sucre semoule 15 g
 - o Crème liquide 25 g
 - o Beurre 10 g
- Décor
 - o Noisettes entières 20 pièces
 - o Sucre cristal 150 g
 - o Eau 50 g
- Progression
- Spaghetti
 - o Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène
 - o Etaler finement
 - o Laisser sécher puis tailler en spaghetti
- Poires
 - o Poêler dans une noisette de beurre les poires découpées en cube
 - o Flamber au rhum.
- Sauce chocolat
 - o Faire bouillir la crème et sucre, puis verser sur le chocolat
 - o Incorporer à ce mélange le beurre jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse.
- Décor
 - o Réaliser un caramel avec le sucre et l'eau
 - o Tremper les noisettes piquées dans une cure dent en bois dans le caramel et retirer rapidement la noisette.
 - o Laisser refroidir la tête en bas