

# R Restaurant des Cours

Martine & Patrick Bourhy • Maître Restaurateur



## Crousti- fondant chocolat Maracaïbo et pralin

### *La Mousse Chocolat Maracaïbo*

- 600 gr de crème anglaise
- 1,100 gr de chocolat
- 90 gr de crème fleurette

### *La Crème Anglaise*

- 25cl de lait
- 25cl crème fleurette
- 50gr de sucre
- 100gr de jaune d'œuf

### *Le Fondant au Pralin*

- Mettre à bouillir 50 cl de crème et 3 cuillères de pralin
- Adjoindre 100 gr de chocolat au lait réserver au frais

### *Préparation de la mousse chocolat*

- La mousse sera façonnée dans des dômes en flexipan
- Il faut d'abord monter la crème fleurette et concasser le chocolat

### *Préparation de la crème de base*

- Ajouter à chaud le chocolat à la crème
- À froid incorporer délicatement la crème montée
- Masquer les moules en flexipan de cette mousse en mettant au milieu le crémeux au pralin
- Mettre au froid

*Réalisation et mise en œuvre par*

Hervé Courtais chef de cuisine des Cours et son Pâtissier Yoann Caron

**36 cours Jean Jaurès à Moulins**  
**Tél. 04 70 44 25 66**