



Tofu cacao, croustillant au panais et sauce chocolat

12/02/2019 à 11h22

Par [Armand Arnal](#)

Temps de préparation : 25 min

Temps de cuisson : 1h10

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

● Tofu :

1 l de lait de soja
120 g de sucre
320 g de chocolat « Araguani »
4 g d'agar-agar

● Chips de Panais :

Un panais
Sucre et eau

● Sauce chocolat :

150 g de chocolat « Araguani »
20 g à 30 g de sirop des chips de panais
30 g de sucre et 9 cl d'eau
60 g de crème
10 cl de lait

● Tuiles chocolat :

450 g de sucre
6 g de pectine
150 g de beurre
150 g de pure pâte de cacao
120 g de glucose
24 cl d'eau
30 g de cacao

Préparation :

Pour le tofu :

- Faites chauffer le lait de soja et le sucre. Ajoutez l'agar-agar. Versez le tout sur le chocolat ;
- Mélangez, dressez dans des bols et mettez au frais.

Pour les chips de panais :

- Trempez quelques fines lamelles de panais dans un sirop léger (sucre et eau) et passez-les dans le four en séchage à 80°C pendant 1 h ;
- Réservez le sirop pour la sauce chocolat.

Pour la sauce chocolat :

- Faites un sirop en chauffant à feu doux l'eau avec le sucre. Faites chauffer le lait et la crème, puis rassemblez les 2 liquides chauds et versez sur le chocolat. Pour finir, ajoutez le sirop des chips de panais. Mélangez.

Pour la tuile chocolat :

- Mélangez tout les ingrédients cités. Ensuite étalez entre deux papiers sulfurisés et faites cuire au four à 170°C pendant 10 minutes.