

SALAME AL CIOCCOLATO ET SON PAIN SUCRÉ

Recette de @gretab82 revisitée par @chefzaroni_simone

« Salame al cioccolato, dolce e un po' salato... Tu !... Salame al cioccolato... »

« Oui bon je sais que dans la chanson de Pupo, il chante « gelato al cioccolato » mais pour aujourd'hui seulement on peut la chanter ainsi.

Typiquement préparé dans la période de Pâques, car parfait pour recycler le chocolat qu'il nous reste après les fêtes... Dans la vraie vie, on prépare un salame al cioccolato tout au long de l'année car c'est tellement facile et les enfants peuvent le faire avec vous et se mettre du bon chocolat fondu partout sur les vêtements et le visage ! Que du bonheur !

Bien évidemment quand on parle de dessert... Vous savez déjà que c'est la recette de @gretab82 mais surtout, la recette que lui a transmis sa grand-mère Angela.

Shhhhhhhht ! Ne le dites pas alla nonna Angela... J'ai rajouté quelques épices par-ci par-là car c'est plus fort que moi... Vous l'avez compris, je dois toujours en faire plus. »

Dessert pour 6 personnes

A réaliser le matin pour l'après-midi, ou la veille



Ingrédients

Salame al cioccolato

- 250 g de biscuits secs (sablés anglais Mac Vities)
- 100 g de beurre doux
- 230 g de chocolat
- 40 g de cacao amer
- 100 g de sucre
- 30 g de noisettes caramélisées
- 30 g de pignons de pin
- 1 tasse à espresso de Grappa (eau-de-vie italienne issue de marc de raisin)
- 1 cuillère à café de poivre de Timut
- 1 cuillère à café de piment en poudre
- 6 à 7 feuilles de basilic
- Un peu de fleur de sel

Pain sucré

- Du pain de mie (idéalement en grande plaques)
- Du sucre glace
- Du poivre de Timut
- De l'huile d'olive

Mot du Chef : « Bien entendu les variantes de ce dessert sont multiples , infinies en fait... Vous pouvez rajouter des choses, en enlever d'autres. Il y en a qui le font avec des œufs d'autres qui n'utilisent pas du vrai chocolat mais uniquement du cacao en poudre... etc...etc...etc Bref vous faites ce que vous voulez, soyez créatifs. »

Préparation

A effectuer idéalement le matin pour une dégustation dans l'après-midi (avec un passage au congélateur) ou à défaut la veille pour le lendemain (avec un passage au réfrigérateur).

1 – Faire fondre le chocolat et le beurre dans une casserole ou au bain-marie.

2 – Écraser grossièrement les biscuits secs dans un cul-de-poule ou un saladier et les arroser de Grappa.

3 – Ajouter au biscuits, les noisettes caramélisées grossièrement concassées et les pignons de pin entiers.

4 – Ajouter les 3/4 du mélange chocolat et beurre fondus, tiédi et mélanger délicatement.

5 – Ajouter le piment en poudre, un peu de fleur de sel, le poivre de Timut et le basilic finement ciselé.

6 – Ajouter le mélange chocolat et beurre restant et mélanger à nouveau.

7 – Ajouter le cacao amer et mélanger une dernière fois.

8 – Verser le mélange obtenu au centre d'une grande feuille de papier cuisson et enrouler pour créer une belle forme de saucisson, en prenant soin de bien compresser le chocolat afin d'éviter l'apparition de bulles. Enrober ensuite dans une grande feuille d'aluminium et presser à nouveau.

Réserver au réfrigérateur pendant plusieurs heures.

Réalisation du pain sucré

Four préchauffé à 180 °C

1 – Aplatir le pain de mie à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Saupoudrer d'une belle quantité de sucre glace à l'aide d'un tamis et ajouter du poivre de Timut.

Placer le pain de mie aplati sur une plaque recouverte de papier cuisson, côté sucre et renouveler l'opération sur l'autre face (sucre glace et poivre) en terminant par l'ajout d'un filet d'huile d'olive.

2 – Recouvrir d'une autre feuille de papier cuisson.

Poser une plaque sur le papier et enfourner pour environ 15 minutes. Surveiller la cuisson. Rajouter du sucre si nécessaire.

Finalisation du salame

Le but est de réaliser un réel « trompe-l'œil laissant penser que l'on va déguster un vrai salame, accompagné de pain grillé.

1 – Récupérer le salame précédemment réservé au froid, le déballer et le saupoudrer généreusement de sucre glace à l'aide d'un tamis.

Bien appliquer le sucre sur la surface du chocolat en frottant le salame avec les mains afin de créer un beau trompe-l'œil.

2 – Afin de parfaire l'illusion, mettre de la ficelle alimentaire autour du saucisson. Si nécessaire remettre du sucre glace après cette opération.

Astuce : pour aller encore plus loin, pourquoi ne pas utiliser une ficelle bicolore, pourquoi ne pas ajouter une étiquette faites « maison », bref toute idée qui peut encore améliorer le trompe-l'œil est bienvenue...

3 – Passer à la présentation du saucisson en disposant le saucisson sur une planche à découper en bois, en ajoutant le pain de mie sucré coupé en tranches.

Astuces :

– Servir le saucisson accompagné d'une confiture de rhubarbe par exemple (pouvant imiter un chutney de tomate) à tartiner sur les tranches de pain de mie sucré et accompagné d'une rondelle de saucisson.

– Faire marcher son imagination pour mettre en scène la préparation du saucisson, ajouter un joli torchon à carreaux, placer un grand couteau pour la découpe....

– Apprendre à ficeler un saucisson en visionnant des « tutos » sur youtube...