

DOUCEUR POMMES CHOCOLAT-CARAMEL

(aux becs sucrés salés)

Génoise au chocolat :

- 4 oeufs
- 100 g + 20 g de sucre
- 30 g de farine
- 25 g de cacao vanhouten

Battre au fouet 2 oeufs, 2 jaunes et 100 g de sucre. J'ai pour ma part zappé le passage au bain-marie et directement battu les oeufs jusqu'à obtention d'une mousse. Ils doivent être blanchis et avoir triplé de volume.

Incorporez la farine et le cacao au mélange moussieux.

Préchauffez le four à 210° (th 7).

Montez les blancs en neige en incorporant les 20 g de sucre dès que le mélange commence à mousser.

Mélangez au fouet 1/5 du 1er mélange aux blancs montés pour détendre la préparation.

Incorporez le reste délicatement.

Versez la pâte dans votre cercle que vous avez déposé sur une feuille de papier sulfurisé et cuire 15 min env.

Otez votre cercle délicatement, retournez sur votre plat de service et retirez le papier sulfurisé

.

Lit de pommes caramélisées :

- 3 pommes
- 2 càs de sucre de canne
- 1 pincée de cannelle
- un peu de beurre

Epluchez les pommes, les coupez en petits morceaux.

Dans une poêle, faire fondre un peu de beurre. Y faire dorer les morceaux de pommes, saupoudrer de sucre de canne et de cannelle. Ne pas réduire en purée, elles doivent juste compoter.

Retirez du feu et mettre à part dans un récipient.

Mousse chocolat-caramel :

La recette vient de "[Pure gourmandise](#)". Là aussi, j'ai apporté quelques modifications. J'ai remplacé le beurre demi-sel par du beurre doux, et je n'ai pas mis de pralin. J'ai aussi ajouté 1 feuille de gélatine.

- 3 oeufs
- 200 g de chocolat noir 64% cacao
- 75g de sucre en poudre + 20 g
- 25 g de beurre
- 20 cl de crème liquide

Portez à feu vif dans la poêle les 75 g de sucre et 3 càs d'eau afin de former le caramel. Laissez tiédir et incorporez le beurre.

Dans un bol, faire ramollir la feuille de gélatine.

Faire chauffer 2 càs de crème et y ajoutez la feuille de gélatine essorée. Bien mélanger.

Dans un bol, faire fondre le chocolat cassé en morceaux au bain-marie, puis lui incorporer la crème avec la gélatine

Mélangez la préparation au caramel avec celle au chocolat et ajoutez les jaunes d'oeufs.

Montez les blancs en neige avec les 20 g de sucre sur la fin.

Incorporez doucement 1/3 des blancs dans la crème chocolat-caramel. Versez le tout sur le reste des blancs en neige et mélangez délicatement.

MONTAGE :

Repositionnez votre cercle à pâtisserie autour de votre génoise en faisant bien attention de ne pas laisser de jour. En fait, resserrez bien votre cercle.

Disposez sur toute la surface vos morceaux de pommes caramélisées. Prenez soin de faire un joli bord qui sera du plus bel effet au démoulage!

Couvrir de la mousse chocolat-caramel.

Mettre au frais plusieurs heures. (surveillez la prise)

Pour une jolie présentation faire un nappage (1 sachet de nappage que l'on fait fondre doucement sur le feu avec un peu d'eau). Avec un pinceau ou une cuillère, recouvrir la mousse du nappage.

Otez délicatement le cercle et DEGUSTEZ !!