



ENTREMETS CHOCOLAT NOIR/MARRON

Pour un grand cadre de 24 x 34 cm :

Biscuit au chocolat :

50g jaunes d'oeufs - 65g farine - 100g cacao en poudre - 100g blancs d'oeufs - 75g sucre semoule –

Mousse aux marrons :

6g gélatine en feuilles - 275g crème liquide - 250g crème de marron - 25g d'eau - 3 jaunes d'oeufs - 20g d'eau - 35g sucre semoule - 1,5cl rhum brun –

Sirop d'imbibage :

3,5 cl d'eau tiède - 25g sucre - 1 càc rhum brun - 1/4 càc de vanille liquide –

Ganache au chocolat noir :

300g ganache - 25cl lait - 1 et 2/3 feuille de gélatine - 500g crème fouettée –

Crème de marron :

100g crème de marron en boîte –

Préparer le sirop en fouettant l'eau tiède, le sucre, le rhum et la vanille. Réserver.

Pour le biscuit au chocolat :

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Dans un récipient, battre légèrement à la fourchette les jaunes d'oeufs.

Tamiser ensemble la farine et le cacao.

Fouetter les blancs en neige. Verser dessus le sucre en pluie pour obtenir une neige ferme. Y incorporer les jaunes d'oeufs délicatement à l'aide d'une spatule, puis le mélange farine-cacao. Quand l'ensemble est homogène, verser dans un flexipat. Lisser à l'aide d'une spatule inox. Enfourner et cuire ~10 minutes. Laisser refroidir sur une grille.

Pour la mousse aux marrons :

Mettre les feuilles de gélatine dans l'eau froide pour les ramollir.

A l'aide d'une spatule mélanger la crème de marron à 25g d'eau. Verser les jaunes d'oeufs dans le bol du Kitch..... muni du fouet. Battre à vitesse lente. Pendant ce temps, dans une casserole mélanger avec une spatule le sucre semoule et les 20g d'eau, chauffer sur feu moyen. Nettoyer les bords à l'aide d'un pinceau trempé dans l'eau froide. A l'aide du thermomètre mesurer jusqu'à 115°C. Retirer aussitôt du feu. Verser rapidement sur les jaunes d'oeufs et faire tourner à grande vitesse jusqu'à refroidissement. Sortir la crème du réfrigérateur et la fouetter jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Chauffer le rhum. Essorer la gélatine et l'incorporer au rhum à l'aide d'un fouet. Verser dans la crème de marrons et remuer vivement, puis les jaunes d'oeufs montés, puis la crème fouettée et mélanger délicatement à l'aide d'une spatule.

Pour la ganache au chocolat noir :

Fondre le chocolat au bain-marie ou au M.O. par 30 secondes. Ramollir à l'eau froide la gélatine. Chauffer le lait dans une casserole. Essorer la gélatine et l'incorporer au lait à l'aide d'un fouet. Verser en 3 fois le lait sur le chocolat en remuant à l'aide d'une spatule à chaque fois. Réserver. Fouetter au robot la crème en chantilly. Incorporer délicatement au chocolat avec une spatule.

Montage :

Sur un plateau recouvert d'une feuille de papier sulfurisé, poser le biscuit au chocolat et à l'aide du cadre posé dessus découper les surplus du biscuit. Enfiler le biscuit dans le cadre. Imbiber le biscuit de sirop d'imbibage. Etaler la crème de marrons, puis verser la mousse de marrons et enfin la ganache au chocolat noir. Déposer au congélateur. Une fois congelé, vous pourrez le démouler et le partager en 2 pour le remettre au congélateur.

La veille du jour du service, mettre un des gâteaux au réfrigérateur.

Glaçage au chocolat noir :

400g chocolat noir type Caraïbes - 50g beurre - 50g huile de pépins de raisin (huile la plus neutre au goût) –

Fondre les fèves de chocolat au M.O. avec le beurre et l'huile. Mélanger à l'aide d'une spatule.

Sortir le gâteau du réfrigérateur. Verser le glaçage dessus et lisser à l'aide d'une spatule coudée en inox en 3 ou 4 fois. Laisser durcir au réfrigérateur. Au moment du service, découper à l'aide d'un couteau à lame fine et longue mouillé à l'eau très chaude à chaque part.