



GATEAU CHOCO-VANILLE



Facile

Préparation et finition: 25 mn

Cuisson: 20 mn

Réfrigération avant montage: minimum 1h 30 (la veille, c'est mieux)

Pour 6 personnes :

Le croustillant :

160 g de chocolat noir (j'ai utilisé le Dluo de chez Miamstragram)

80 de feuilletines ou Gavottes brisées

La vanille crémeuse:

150 ml de lait

150 ml de crème

50 g de chocolat blanc

3 jaunes d'œuf

10 g de sucre

2 belles gousses de vanille

4 feuilles de gélatine ramollies dans de l'eau

Pour le croustillant:

Au bain-marie, faire fondre le chocolat, dès qu'il est fondu, couper le feu et incorporer les feuilletines.

Poser cet appareil en l'étalant sur une feuille de papier cuisson et en le recouvrant avec une autre feuille, l'abaisser au rouleau à pâtisserie de façon à avoir une couche d'environ 2 mm d'épaisseur. Laisser refroidir complètement puis entreposer au froid toujours entre les 2 feuilles de papier sulfurisé jusqu'à ce que l'appareil soit totalement durci.

La vanille crémeuse:

Mélanger le lait, la crème et le sucre et les jaunes et les faire chauffer doucement avec les gousses de vanille ouvertes et grattées en tournant sans cesse. Ne pas faire bouillir. Lorsque la crème nappe la cuillère, couper le feu en enlever les gousses de vanille. Incorporer le chocolat blanc cassé en petit morceaux. Ajouter alors la gélatine essorée en remuant bien. Laisser un peu refroidir et épaissir avant de couler dans un cercle.(20 cm de diamètre). Réserver au réfrigérateur au minimum une heure (ou la veille).

Finition et montage:

Avec un emporte pièce de 60 mm de diamètre), couper 12 disques de croustillant. Réserver.

Avec le même emporte découper 12 disques de crème de vanille prise et, avec une spatule, déposer un de ces disques sur un disque de croustillant. Poser un deuxième croustillant puis terminer par de la vanille.

Poser le gâteau sur une assiette, décorer le tour du gâteau avec des éclats de croustillant et en enfoncer un plus grand dans la vanille.