

LE MI-GLACE AU CHOCOLAT



Toujours à l'occasion de l'anniversaire de ma petite Andréa, j'ai confectionné cet entremet au chocolat pour faire plaisir à son papa !!!
Vous aurez besoin du même matériel que pour le fraisier.

Pour le biscuit, il vous faut :

- > 90 g de beurre
- > 90 g de sucre glace
- > 90 g de poudre d'amandes
- > 75 g d'œufs
- > 10 g de farine
- > 10 g de rhum
- > 60 g de crème pâtissière (soit vous en confectionnez une ou, le plus simple, c'est d'acheter de la crème toute faite en supermarché.)

Montez le beurre avec le sucre, la poudre d'amandes et les œufs. Ajoutez ensuite la farine, le rhum et la crème. Dressez 2 disques de 16 cm sur une toile silpat et mettez au four à 190 °C (th.6/7) une quinzaine de minutes. Réservez pour la suite.

Pour la mousse, il vous faut :

- > 300 g de chocolat de couverture noire à forte teneur en cacao
- > 500 g de crème fouettée

Faites fondre votre chocolat au bain marie et ajoutez la crème fouettée.

Montage:

Posez votre cercle de 22 cm sur un plat et chemisez l'intérieur avec du rhodoïd ou du film alimentaire. Disposez au centre un disque de biscuit. Recouvrez de mousse jusque mi-hauteur, déposez le second biscuit, versez le reste de la mousse et lissez. Disposez au congélateur.

Le lendemain

Glaçage :

- > 100 ml d'eau
- > 50 g de miel
- > 40 g de crème liquide
- > 2 cs de cacao van houten
- > 1 feuille de gélatine

Portez à ébullition les 4 premiers ingrédients et incorporez la gélatine ramollie. Laissez refroidir un peu et coulez cet appareil sur l'entremet congelé. Lissez rapidement avant que ça ne fige.

Retirez votre cercle et décorez votre gâteau avec des copeaux de chocolat. Pour le tour, j'ai réalisé des plaquettes avec du chocolat de couverture que j'ai fait fondre la veille et étalé sur une feuille de rhodoïd. Avant que le chocolat ne redurcisse complètement, je pré-dessine mes plaquettes à l'aide de la pointe d'un couteau. Le lendemain, le chocolat ayant totalement durci, il n'y a plus qu'à casser les plaquettes et les ajuster à la hauteur du gâteau si nécessaire. Collez les plaquettes tout autour du gâteau et remettez-le au congélateur. Sortez-le 45 minutes avant de le manger. Vous le servirez avec une crème anglaise et apprécierez le fait qu'il soit encore légèrement glacé à l'intérieur.

[La Cuisine de Jacquotte](http://jacquottecuisine.canalblog.com)

<http://jacquottecuisine.canalblog.com>