



Entremet 3 chocolats

Pour 8 personnes
Assez difficile

Ingrédients

- le biscuit relief à préparer la veille

Pour la pâte à cigarette

- 30 g beurre pommade
- 30 g sucre glace
- 1 blanc d'œuf
- 20 g farine
- 10 g cacao poudre

Dans un cul de poule, mélanger à la spatule le beurre et le sucre glace. Ajouter le blanc d'œuf puis la farine et le cacao, mélanger au fouet pour lisser. Etaler cette pâte sur le tapis relief, préalablement installé sur une plaque, avec un racloir, faire bien pénétrer dans les creux, enlever le surplus puis placer le tapis au congélateur 15 minutes environ ([voir ici pour le détail](#))

Pour le biscuit amandes

- 20 g beurre
- 150 g sucre glace
- 150 g poudre amande
- 25 g farine
- 10 g sucre semoule
- 2 blancs d'œufs
- 3 œufs

Fondre le beurre et laisser tiédir.

Dans un cul de poule, mélanger la farine, la poudre d'amande et le sucre glace. Ajouter les œufs et mélanger au batteur.

Monter les blancs en neige en les serrant avec le sucre semoule dès qu'ils commencent à mousser.

Incorporer les délicatement au mélange précédent à l'aide d'une spatule.

Verser un peu de cette pâte dans le beurre tiède puis verser ce mélange dans le reste de pâte en mélangeant bien.

Sortir le tapis relief du congélateur et verser la pâte sur le décor en lissant la surface à la spatule.

Verser le reste de pâte dans le FLEXIPAT lisser la surface.

Enfourner pour 8 à 9 minutes T 7 (210°)

Démouler froid et réserver

- Les mousses noir, lait, blanc
- Pour chaque mousse il vous faut
- 90 g de chocolat, 180 g de crème fraîche liquide

Préparer les mousses une à une en procédant de la même façon, fondre le chocolat au bain marie.

Battre la crème au fouet jusqu'à obtention d'une mousse pas trop ferme.

Incorporer 1/3 de la crème dans le chocolat chaud en fouettant vivement, ce qui permet de tempérer le chocolat et d'éviter les paillettes qui peuvent se créer quand on mélange un corps froid à un autre chaud, puis incorporer le reste de crème fouettée dans le mélange.

Montage

Découper le biscuit amande du FLEXIPAT en deux, ou à la forme de votre gâteau, s'il n'est pas rectangulaire, faire de même pour le biscuit relief.

Installer un cadre alu de la taille de vos découpes de biscuit sur une feuille de papier sulfurisée posée sur une plaque

Mettre une moitié de biscuit dans le cadre, puncher le biscuit à l'aide d'un pinceau avec un sirop léger et parfumé (j'ai utilisé du sirop au chocolat acheté au "Salon du chocolat" légèrement dilué avec quelques gouttes d'eau) .

Garnir le biscuit successivement des trois mousses au chocolats en lissant chaque couche à la spatule.

Terminer par le biscuit relief.

Mettre au congélateur 2 bonnes heures avant de démouler délicatement en passant une lame de couteau entre le cadre et le gâteau.

Décorer à votre goût, ici j'ai utilisé des petits sujets de Pâques et sur le tour du gâteau des petites formes faites avec un reste de pâte à cigarette que j'ai formé à la poche à douille.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>