



## **GATEAU CHOCO-MARRON MOELLEUX ET CROUSTILLANT**



**Assez facile**

**Cuisson: 15 mn**

**Préparation: 30 mn (10+10+10)**

### **Pour 8 personnes:**

#### Pour le croustillant:

150 g de bon chocolat au lait (du Barry pour moi) et 150 g de Gavottes

#### Pour la mousse au chocolat

15 cl de crème fleurette

120 g de chocolat noir amer en pistoles ou râpé (un grand cru Barry pour moi, mais on en trouve d'excellent en supermarché maintenant)

2 blancs d'œufs et 1 feuille de gélatine réhydratée

#### Pour la mousse aux marrons:

20 cl de crème fleurette

150 de crème de marrons (Faugier)

1 feuille de gélatine réhydratée et 5 cl de rhum ou un peu plus (facultatif)

#### Le croustillant:

Chemiser des emporte-pièce avec du Rhodoïd.

Au bain-marie, faire fondre la chocolat pour avoir un mélange homogène, remuer souvent. Lorsque le chocolat est fondu et homogène, les crêpes Gavottes émiettées.

A l'aide d'une cuillère, poser un peu de croustillant au fond des emporte-pièce et réserver au froid.

Étaler le reste de chocolat entre 2 papiers sulfurisés et l'aplatir finement. Réserver au froid.

Cette couche de croustillant servira pour faire des brisures et des "tuiles" de décoration.

#### La mousse au chocolat:

Porter la crème à ébullition, couper le feu et ajouter le chocolat et la gélatine ramollie et bien essorée.

Laisser reposer une minute avant de mélanger pour avoir un ensemble lisse et homogène. Laisser en attente. Batta les blancs en neige bien ferme avant d'incorporer délicatement la ganache.

A la poche à douille ou à la cuillère recouvrir les fonds croustillants jusqu'aux 2/3 des emporte-pièce. Réserver au froid au moins 1 heure.

#### La mousse aux marrons:

Chauffer le rhum ou une càs d'eau et y dissoudre la gélatine. Batta la crème en chantilly très ferme et y ajouter délicatement la crème de marrons et le rhum. Mettre dans une poche à douille munie d'une douille lisse et réserver au froid au moins 1 heure.

### **Finition et dressage:**

Lorsque la mousse au chocolat est bien prise, remplir le reste de l'emporte-pièce chemisé avec la crème de marrons et remettre au froid.

Au moment de servir, démouler délicatement les gâteaux, les poser sur l'assiette en disposant quelques brisures de croustillant et planter un éclat de ce même croustillant dans la mousse de marrons.

*Et si c'était bon* 🍷🍷🍷  
*en cuisine et à table ...*

