

# Entremet chocolat-caramel au confit de clémentine



Pour 8 gâteaux individuels

Brownie aux clémentines confites :

115 g de chocolat

50 g de beurre fondu

20 g de poudre d'amandes

60 g de sucre

60 g de farine

1 cuillère à café de levure chimique

1 cuillère à soupe de lait

1 œuf

25 g de clémentines confites

Confit de clémentines :

5 clémentines non traitées

150 g de sucre

10 cl de vin rouge

*Mousse chocolat-caramel :*

*45 g de sucre*

*20 g de beurre*

*40 g de chocolat à 70 %*

*25 cl de crème liquide entière*

*Commencez par préparer le confit de clémentines. Faites bouillir les clémentines durant 15 minutes. Egouttez les clémentines et mixez-les grossièrement (il doit rester des morceaux).*



*Versez la purée de clémentines dans une casserole avec le sucre et le vin et faites cuire à feu doux 30 minutes en remuant régulièrement. Laissez le confit refroidir et mettez-le au frais.*



*Préparez ensuite le brownie.*

*Préchauffez votre four à 180°C.*

*Faites fondre le chocolat, puis ajoutez tous les ingrédients sauf la farine et les clémentines. Mélangez bien et incorporez la farine. Coupez les clémentines confites en petits morceaux.*

Versez la pâte dans un moule et parsemez des cubes de clémentine.



Enfournez durant 10 minutes.

Lorsque le brownie est cuit, sortez-le du four et laissez-le refroidir.

Préparez enfin la mousse.

Faites tremper la gélatine dans l'eau froide et montez la crème froide en chantilly bien ferme.

Dans une casserole, faites cuire le sucre doucement jusqu'à l'obtention d'un caramel. Hors du feu, ajoutez le beurre sans cesser de mélanger (attention aux éclaboussures). Ajoutez ensuite 60g de la chantilly, le chocolat fondu et la gélatine. Mélangez bien, versez dans un saladier froid et laissez refroidir.

Lorsque la préparation est à température ambiante, incorporez délicatement le reste de la chantilly. Mettez la mousse dans une poche à douille et garnissez 8 empreintes en silicone.



*Creusez un peu la mousse et ajoutez une petite cuillère à café de confit de clémentines.*



*Recouvrez avec le brownie que vous aurez découpé à la taille du moule avec un emporte pièce.*

*Placez minimum 4 heures au congélateur.*

*Lorsque la mousse est congelée, démoulez délicatement les gâteaux et placez-les au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il soit décongelés. Au moment de servir, saupoudrez un peu de cacao sur chaque entremet et déposez un zeste de clémentine confite.*

*Vanille et Chocolats*

<http://chocolatsvanille.canalblog.com>