

Binôme gourmand

GATEAU-ENTREMET AUX DEUX CHOCOLATS



Préparez cet entremet la veille.

Ingrédients pour un cercle de 20 cm de diamètre, 7 cm de hauteur

Dacquoise coco :

- *20 g de farine
- *20 g de sucre en poudre
- *160 g de blanc d'oeuf
- *120 g de noix de coco râpée
- *100 g de sucre glace
- *1 bouchon d'amaretto ou de rhum

Préchauffez votre four à 180°.

Mélangez le sucre glace avec la noix de coco râpée et la farine.

Montez ensuite les blancs en neige ferme avec le sucre en poudre.

Versez le mélange sucre glace/noix de coco/farine sur les blancs et mélangez délicatement avec une spatule.

Avec la pâte ainsi obtenue, faites un disque de 20 centimètres de diamètre et environ 1 cm d'épaisseur sur du papier sulfurisé (j'ai utilisé mon cercle à entremet pour cuire la dacquoise puis je l'ai démoulée, lavé le cercle, placé mon cercle sur un plat et remis la dacquoise au fond du cercle avant de préparer mes mousses).

Cuire environ 15 mm. Laissez refroidir sur une grille et placez-la ensuite au fond d'un cercle à entremet de 20 cm de diamètre, sur votre plat de service.

Préparez ensuite le bavaois de chocolat noir.

Bavaois chocolat noir :

- *200 g de chocolat noir
- *1/4 de litre de lait
- *3 jaunes d'oeufs
- *50 g de sucre en poudre
- *3 feuilles de gélatine (environ 6 g)
- *20 cl de crème liquide

Montez la crème liquide en chantilly ferme et réservez au frigo.

Faire ramollir la gélatine dans un peu d'eau froide.

Portez le lait à ébullition. Fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre pour les blanchir.

Versez le lait bouillant sur les jaunes en fouettant, remettez le tout dans la casserole et faites cuire à feu doux en remuant sans arrêt avec une spatule en bois sans laisser bouillir. Dès que la sauce nappe la spatule, retirez du feu.

Essorez la gélatine et incorporez-la dans la sauce chaude. Battez la préparation pour la refroidir.

Incorporez le chocolat préalablement fondu. Versez la préparation chocolatée sur la crème chantilly et mélangez bien.

Versez la préparation dans le cercle sur la dacquoise et mettez le tout à prendre au réfrigérateur pendant une heure environ.

Préparez ensuite le bavaois au chocolat blanc.

Bavaois chocolat blanc :

(recette de Flore dont j'ai divisé les proportions par 2)

- *100 g de crème liquide
- *30 g de jaune d'oeuf
- *100 g de chocolat blanc
- *1 feuille et demie de gélatine
- *15 g de sucre
- *150 g de crème liquide pour la chantilly

Dans un saladier battez les jaunes d'oeufs au fouet jusqu'à ce qu'ils blanchissent.

Faites ramollir la gélatine dans un peu d'eau froide.

Faites bouillir les 100g de crème, versez-en une partie sur les jaunes et remettez tout dans la casserole et mélangez à feu doux avec une cuillère en bois jusqu'à épaississement (jusqu'à ce que le mélange nappe la cuillère).

Hachez le chocolat blanc et incorporez-le à la crème chaude. Essorez la gélatine entre vos doigts et ajoutez-la à la préparation en mélangeant bien. Laissez tiédir.

Montez les 150 g de crème liquide en chantilly et ajoutez le sucre peu à peu.

Incorporez délicatement la crème chantilly à la précédente préparation en soulevant la masse. Versez le bavaois au chocolat blanc sur le bavaois au chocolat noir et remettez au réfrigérateur pour une nuit. Décerlez.