

Mes tables de fêtes



Gâteau au deux mousses Ingrédients

le biscuit

- 3 oeufs
- 90g de sucre
- 60 g de farine
- 35 g de beurre
- 50 g de poudre d'amande
- sirop composé de 1/2 verre de jus d'orange, 3 cuillère à soupe de miel, 1 cuillère à soupe de cointreau que vous ferez cuire dans une casserole jusqu'à obtention d'une consistance sirupeuse

Préchauffer le four T6 (180°)

Fouetter les jaunes d'oeufs avec 60 g de sucre.

Monter les blancs en neige avec le sucre restant

Mélanger les jaunes d'oeufs avec le mélange sec des deux poudres tamisées. Ajouter les blancs délicatement et en plusieurs fois en mélangeant intimement. Verser cette pâte dans un moule à charnière lisser le dessus. Enfourner pour 20/25 minutes. Démouler sur le plat de service. Laisser refroidir, imbiber le biscuit de sirop à l'aide d'un pinceau. Réserver.

La mousse au chocolat blanc

- 250 g de chocolat blanc de bonne qualité
- 10 cl de crème fraîche
- 1 feuille de gélatine
- 5 cl du sirop restant
- une poignée de noix de pécan

Fondre le chocolat blanc dans la crème chaude, ajouter le sirop et la feuille de gélatine ramollie et essorée. Bien mélanger. Laisser un peu refroidir.

Entourer le biscuit du cercle de votre moule à charnière.

Répartir la poignée de noix de pécan sur le biscuit. Verser la mousse chocolat blanc sur le biscuit en lissant. Mettre au froid au moins 3 heures. Au congélateur cela va plus vite et permet de mieux travailler le gâteau.

La mousse chocolat noir

- 250 g chocolat de bonne qualité
- 30cl de crème fraîche
- 1 feuille de gélatine

Ramollir la gélatine dans un peu d'eau froide

Fondre le chocolat dans 20 cl de crème fraîche que vous aurez fait bouillir. Monter les 10 cl restant en chantilly. Ajouter la gélatine essorée dans le chocolat fondu puis délicatement incorporer la crème chantilly dans le mélange refroidis. Verser la mousse au chocolat noir sur la mousse au chocolat blanc, lisser le dessus et faire prendre au froid jusqu'au lendemain.

Sortir le gâteau du froid, enlever le cercle délicatement.

Pour décorer vous avez le choix. Entourer le gâteau de feuille de chocolat ou de vermicelles. Si vous avez le temps confectionnez à l'aide de rhodoïd des bandes de chocolat pour que cela soit plus joli. Pour le dessus du sucre glace et des pochoirs de Noël font un joli décor et bien sur des petits sujets de Noël pour compléter le tout.

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