

Binôme gourmand

GÂTEAU-ENTREMET « LE CHOCORANGE »



Préparer ce gâteau la veille pour le lendemain.
Pour un cercle de 22 à 24cm

Biscuit :

- * 3 oeufs
- * 90 g de sucre
- * 40 g de farine
- * 40g de fécule de pommes de terre
- * 1/2 sachet de levure

Mélanger les jaunes avec le sucre battre pendant 10mn, puis mélanger dans un récipient la farine, la levure et la fécule tamisées.

Battre les blancs en neige ferme avec une pincée de sel, mélanger tour à tour un peu de blanc en neige, un peu de mélange des farines et ainsi de suite. On peut aussi y ajouter du cacao.

Verser dans un moule beurré (un peu plus grand que le cercle) et mettre au four (four préchauffé pendant 1/4 d'heure env) environ 180 ° pendant 1/2 à 3/4 d'heure environ selon les fours sans ouvrir le four puis vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.

Bavaroise au chocolat

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

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

Bûche gourmande

refroidir.

Incorporez le chocolat préalablement fondu. Versez la préparation chocolatée sur la crème chantilly et mélangez bien (mettre cette mousse sur le fond de biscuit. Voir montage au bas de la recette)

Mousse à l'orange :

- * 3 oranges dont on prélève le jus (on peut renforcer le goût par quelques gouttes d'extrait d'orange et la couleur par quelques gouttes de colorants alimentaires jaune et rouge)
- * 1 orange dont on prélèvera le jus pour puncher le biscuit.
- * 5 œufs (séparer jaunes et garder 3 blancs)
- * 6 feuilles de gélatine
- * 100 g de sucre (selon goût)
- * 33 cl de crème fleurette

Fouetter la crème fleurette en chantilly et réserver au frigo. Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Faire chauffer les jus de 3 oranges avec les zestes dans une casserole. Passez au tamis et ajouter les feuilles de gélatine, mélanger avec une cuillère en bois.

Battre le sucre et les jaunes d'œufs au batteur jusqu'à ce que le mélange augmente de volume. Incorporer au mélange jaunes d'œufs+sucre.

Monter les 3 blancs que vous avez réservés en neige et les incorporer délicatement au mélange. Incorporer la crème chantilly.

Montage :

Mettre le fond de biscuit au fond du cercle à entremet (vous pouvez le diviser en deux si vous le trouvez trop haut).

Faire un sirop avec le jus d'une orange, 3 à 4 cuillérées à soupe d'eau et 3 à 4 cuillérées de sucre. Porter à ébullition. Laisser tiédir et puncher le biscuit.

Mettre la mousse au chocolat sur le biscuit. Laissez prendre au moins une heure.

Mettre la mousse à l'orange par-dessus. Lisser avec une spatule plate.

Laisser durcir au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Le lendemain, démouler le gâteau. Vous pouvez le décorer selon votre goût avec des copeaux de chocolat, de la noix de coco râpée, des tranches d'orange confites...