

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

GÂTEAU TOUT CHOCOLAT DE PHILIPPE CONTICINI

**à préparer la veille (il n'en sera que meilleur)
pour 8 personnes (même plus puisque je l'ai servi en fin de repas
et les parts étaient petites)**

90g noisettes en poudre –

**Torréfier la poudre de noisettes au four préchauffé à 140° pendant
10 minutes. Sortir. Réserver.**

Monter la température du four à 160°.

**Chocolat fondu : 40g chocolat noir Caraïbes – 20g chocolat au lait
Jivara – 70g beurre doux -**

**Fondre au bain-marie les 2 chocolats avec le beurre coupé en
cubes. Remuer. Réserver.**

Blancs mousseux : 3 blancs d'oeufs soit 90g – 15g sucre roux -

**Monter les blancs en neige avec dès le départ le sucre. Ils doivent
être mousseux et non trop fermes.**

**Biscuit chocolat doux : 75g sucre roux – 20g sucre glace – 1 pincée
de sel – 1 oeuf entier + 1 jaune – 40g farine T45 - ½ càc levure
chimique (3g) -**

**Dans la cuve du robot, mélanger avec la feuille (bateur plat blanc)
la poudre de noisettes, les sucres et le sel. Ajouter l'oeuf entier et
le jaune. Mélanger 3 minutes à vitesse moyenne. Ajouter le
chocolat fondu, puis la farine et la levure tamisées. Incorporer 1/3
des blancs en neige à la même vitesse. Arrêter le robot puis en
retirer le bol. À l'aide d'une spatule en caoutchouc incorporer le
reste des blancs.**

Beurrer et fariner un moule rond de 4cm de hauteur et de 20cm de diamètre. Verser le mélange à l'intérieur.

Enfourner et cuire 25 minutes. Vérifier avec la pointe d'un couteau que la pâte est cuite (elle doit ressortir sèche). Si ça n'est pas le cas ré-enfourner 10 Minutes.

Laisser refroidir le gâteau sur une grille.

Chocolat à l'intérieur et à l'extérieur :

Ganache au chocolat : 170g chocolat noir Guanaja – 55g chocolat au lait Jivara – 120g lait frais ½ écrémé -

Fondre au bain-marie les 2 chocolats. Retirer. Ajouter en 3 fois le lait chaud en remuant avec un fouet. Réserver.

Couper en 2 le biscuit refroidi. Sur la moitié (base) étaler à l'aide d'une spatule métallique 120g de ganache. Recouvrir du 2ème disque. Entreposer 15 minutes au réfrigérateur.

Glaçage : 20g lait frais ½ écrémé -

Mélanger le reste de ganache avec le lait à température ambiante. Bien remuer, le glaçage doit être brillant, lisse et fluide.

Finition :

Déposer la grille avec le gâteau sur une plaque à pâtisserie. Verser le glaçage sur le gâteau de façon qu'il soit recouvert aussi les côtés (à l'aide d'une spatule métallique). Entreposer au réfrigérateur.

Sortir le gâteau 1h00 avant la dégustation.