



MARBRÉ GLACÉ AUX NOIX DE PÉCAN,

MOUSSE AUX DEUX CHOCOLATS

Pour 2 moules à cakes de 9cmsX21cms :

175g beurre doux mou - 350g sucre en poudre - 2 gros oeufs - 1càs d'extrait de vanille liquide - 4g sel fin - 250g crème liquide - 275g farine T.55 - 5g levure chimique - 25g cacao en poudre non sucré -

Préchauffer le four à 180°C.

Mettre tous les ingrédients dans le bol du robot muni du fouet sauf le cacao. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Séparer cette pâte en deux parties égales et ajouter le cacao dans l'une d'elles en remuant délicatement à l'aide d'une spatule en silicone.

Beurrer les deux moules à l'aide d'un pinceau, les chemiser de papier sulfurisé. Recouvrir le fond sur 1cm de pâte cacaotée, puis d'une couche à la vanille, renouveler les couches. Prendre un couteau, l'enfoncer dans les pâtes jusqu'au fond et le déplacer bien droit en formant des vagues.

Enfourner et cuire 60 minutes. Vérifier la cuisson en enfonçant la lame d'un couteau qui doit ressortir sèche. Prolonger la cuisson si la lame n'est pas sèche durant 10 minutes. Sortir du four, laisser refroidir avant de démouler.

Si vous voulez les glacer, les congeler enveloppés dans du film alimentaire.

Glaçage chocolat au lait/noix de pécan :

350g chocolat au lait (pour moi Jivara de Valrhona) - 100g huile neutre (huile de pépins de raisin) - 100g noix de pécan hachées -

Torréfier au four à 150°C les noix de pécan hachées durant 10 minutes. Laisser refroidir.

Fondre le chocolat au lait au M.O. pendant 1 minute - 1 minute 30 par tranche de 30 secondes.

Remuer, il doit être fondu. Ajouter l'huile et les noix de pécan torréfiées. Le mélange doit être à 30°C. Placer une grille sur une plaque à pâtisserie. Poser un cake sur la grille, délicatement couler le glaçage sur le dessus du cake en allant de droite à gauche. Laisser refroidir. Placer au réfrigérateur. Faire de même avec le deuxième cake. S'il reste du glaçage le conserver au réfrigérateur dans une boîte hermétique (personnellement je l'ai conservé plus de 3 mois sans souci). Envelopper les cakes de film alimentaire, les conserver au réfrigérateur.

Mousse aux deux chocolats :

150g crème fleurette entière - 75g lait - 180g chocolat noir (Caraïbes de Valrhona) - 75g chocolat au lait (Jivara de Valrhona) - 3 oeufs (jaunes et blancs séparés) - 20g sucre en poudre -

Dans une casserole, faire bouillir la crème et le lait. Hors du feu, ajouter les chocolats hachés, mélanger le tout au fouet. Ajouter les jaunes d'oeufs un par un, fouetter.

Monter les 3 blancs d'oeufs avec le sucre dès le départ en neige à vitesse moyenne.

Lorsque la meringue est bien montée, la mélanger avec un fouet dans la préparation précédente puis à l'aide d'une maryse délicatement. Le mélange doit être homogène. Dresser dans une coupe ou (comme moi) dans des petits bocaux (10cl chacun). Filmer ou fermer les bocaux. Placer au réfrigérateur 3 heures minimum. Peut se conserver 3 jours au réfrigérateur. Sortir 5minutes avant la dégustation.