

Arlequin



une recette Demarle

Pour le petit cadre rectangulaire, environ 12 à 15 personnes.

Biscuit chocolat

4 oeufs (2 entiers + 2 blancs + 2 jaunes)
100 g + 20 g de sucre
30 g de farine
25 g de cacao en poudre

Battre au fouet, dans un petit saladier, 2 oeufs, 2 jaunes d'oeufs (réserver les blancs) et 100 g de sucre. Chauffer ce mélange dans un bain-marie.

Battre au fouet jusqu'à ce que le mélange tiédisse : surtout ne pas laisser frémir.

Dès que le mélange est tiède, retirer le plat du feu et mélanger au batteur électrique jusqu'à obtention d'une mousse.

Les jaunes doivent être totalement blanchis et avoir triplé de volume. Cette opération prend presque 10 minutes.

Préchauffer le four th7 (210°C). Pour moi, mode gâteau 210°C.

Incorporer ensuite la farine et le cacao en poudre.

Monter les 2 blancs en neige réservés, en incorporant les 20 g de sucre dès que les blancs commencent à mousser. Ils ne doivent pas être trop fermes. Ajouter délicatement les blancs montés à la préparation.

Verser la pâte sur le flexipat (ou une plaque pour biscuit roulé graissée).

Enfourner 10 à 12 minutes.

Démouler quelques minutes après la cuisson sur un silpat ou une feuille de papier cuisson.

Crème brûlée vanille

1 gousse de vanille ou 1 ccafé extrait de vanille
13 cl de lait entier (130 g)
33 cl de crème fraîche liquide (330 g)
6 ou 7 jaunes d'oeufs (130g)
110 g de sucre

Couper la gousse de vanille et gratter l'intérieur, mettre les grains et la gousse dans le lait avec la crème. Si on utilise de l'extrait de vanille et non une gousse, l'ajout de cet ingrédient se fera plus tard. Porter le mélange à ébullition.

Dans un saladier, battre au fouet les jaunes d'oeuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Lorsque le lait et la crème sont à ébullition, verser sur le mélange blanchi et mélanger délicatement : ne pas fouetter pour ne pas faire de mousse.

Préchauffer le four à Th3/4 (100°C).



Retirer le cas échéant la gousse de vanille, et sinon, ajouter l'extrait de vanille et mélanger.
Utiliser une passette ou un chinois étamine pour verser la crème dans un récipient à bec verseur.
Placer le silpat sur la plaque perforée et sur la grille de votre four. Verser dans le silpat à moitié dans le four, repousser doucement la grille, fermer le four et laisser cuire 40 à 45 minutes, voire 1 heure.
Pour vérifier la cuisson, faire vibrer la plaque, la crème ne doit plus bouger et être totalement solide.
Quand la crème est cuite, la sortir du four et laisser refroidir.
Lorsque la crème est froide, mettre le silpat au congélateur pendant 1 à 2 heures minimum (2 jours pour moi).
Démouler à la sortie du congélateur, juste avant de faire le montage du gâteau.

Mousse au chocolat noir

150 g de chocolat noir 70%
30 cl de crème fraîche liquide (300 g)

Casser le chocolat noir dans un saladier et le fondre au bain-marie ou au micro-ondes.
Fouetter la crème fraîche liquide bien froide jusqu'à obtenir une mousse pas trop ferme.
Incorporer 1/3 de crème fouettée dans le chocolat encore chaud pour le faire baisser en température, puis incorporez le reste à la maryse.

Sirop de rhum

5 cl d'eau (50 g)
60 g de sucre
1 cuillère à soupe de rhum

Dans une casserole, portez à ébullition le mélange d'eau et de sucre.
Retirez la casserole du feu et incorporez le rhum lorsque le sirop est froid, pour que l'alcool ne s'évapore pas.
Ma version très personnelle de ce sirop consiste à mélanger 4 csoupe de sirop de canne et 1 csoupe de rhum...

Montage de l'arlequin

Poser le cadre sur un plateau plat et placer si possible une bande de rhodoïd sur tout le pourtour.
Couper le biscuit en 2 et le placer au fond du cadre, côté en contact avec le flexipat lors de la cuisson dessus : son aspect poreux indique que le sirop de ponchage sera bien absorbé.
Imbiber de sirop au rhum à l'aide d'un pinceau, poser dessus une moitié de crème brûlée, puis verser une partie de la mousse au chocolat noir, environ un peu moins de la moitié, lisser à la spatule, bien insister dans les coins.
Renouvelez l'opération biscuit, crème brûlée et mousse au chocolat.
Mettre au congélateur 2 heures minimum, mais il est possible de le préparer très à l'avance et de le congeler.

Sortir l'arlequin du congélateur 6 heures environ minimum (12 heures pour moi) avant de pouvoir le déguster, le laisser décongeler tranquillement au réfrigérateur.

Pour une préparation plusieurs jours à l'avance et congélation complète :

La crème brûlée, réalisée plusieurs jours avant le montage, attend au congélo.
Placer le 1er demi-biscuit dans le cadre au préalable chemisé de rhodoïd, poncher.
Couper la crème brûlée gelée en 2, remettre immédiatement une moitié au congélo et retailer l'autre de façon à ce que sa dimension s'adapte au cadre, la placer très rapidement dans le cadre et mettre le tout au congélateur environ 1 heure.
Faire la mousse au chocolat.



Sortir ensuite le gâteau commencé du congélateur, y étaler la 1ère moitié de mousse au chocolat en faisant bien attention à pousser la mousse jusque dans les coins, puis placer la 2ème moitié de biscuit et poncher.

Sortir immédiatement la 2ème moitié de crème brûlée, la retailler rapidement aux dimensions, placer dans le cadre, verser et étaler le reste de la mousse au chocolat le plus rapidement possible et remettre au congélateur.