

Des poussins sur un miroir

Des poussins sur un miroir... Mais quelle est cette drôle d'idée ? Juste une gourmandise de plus pour Pâques, mais alors quelle gourmandise ! Un biscuit cacaoté, une mousse moelleuse au chocolat noir, une crème vanille et un coulis de framboise. Et pour parfaire le tout, un joli miroir chocolat, brillant à souhait.

Pour un entremet de 12 personnes.



Pour la génoise au chocolat

Jaunes d'oeufs : 175 g
Sucre semoule : 265 g
Blancs d'oeufs : 290 g
Farine tamisée : 95 g
Cacao en poudre : 25 g

Pour la crème brûlée à la vanille

Crème liquide : 240 g
Gousse de vanille : 1
Jaunes d'oeufs : 4

Gélatine : 1 feuille

Pour le coulis de framboises

Coulis de framboise : 70

Pour la mousse au chocolat noir

Chocolat noir : 560 g

Eau : 65 g

Sucre semoule : 220 g

Jaunes d'oeufs : 8

Crème liquide à 35% de MG : 910 g

Pour le glaçage miroir au chocolat noir

Glaçage neutre : 700 g

Cacao en poudre non sucré : 80 g

Préparez la crème brûlée à la vanille

Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. Blanchir les jaunes d'oeufs en les fouettant avec le sucre. Faites bouillir la crème et la gousse de vanille grattée. Puis versez la crème sur les jaunes d'oeufs, remuez et remettre le tout sur le feu. Faites épaissir comme pour une crème anglaise, attention de ne pas la faire bouillir. Hors du feu, incorporez la gélatine ramollie et essorée, puis bien mélanger. Tapissez un moule rond avec du papier film, puis y versez la crème. Filmez au contact et réservez quelques heures au frigo le temps de faire prendre la crème.

Préparez la génoise au chocolat

Avec un batteur, blanchir les jaunes avec 100 g de sucre en vitesse moyenne. Incorporez la farine et la poudre de cacao tamisées, aux jaunes blanchis. Montez les blancs en neige et les serrer avec le sucre restant. Les mélangez délicatement au mélange précédent. Obtenir un mélange homogène, et dresser sur un papier sulfurisé. Faites cuire à 220°C pendant 8 à 10 minutes.

Préparez la mousse au chocolat noir

Faites fondre le chocolat au micro-onde ou dans un bain-marie. Mélangez l'eau avec le sucre et cuire à 121°C. Préparez la pâte à bombe : dans la cuve d'un robot, commencez à battre les jaunes d'oeufs puis y versez le sirop sans cesser de fouetter. Continuez de monter les jaunes et le sirop jusqu'à ce que le mélange refroidisse à 32°C. Ajoutez le chocolat fondu, pour obtenir une consistance homogène. Ajoutez la crème fouettée et mélangez le tout délicatement. Réservez jusqu'au montage du gâteau.

Préparez le glaçage miroir au chocolat noir

Faites chauffer le glaçage neutre, puis y mélanger le cacao en poudre. Mixez sans y incorporez de bulles d'air. Réservez.

Montage du gâteau

Découpez deux disques de génoises au chocolat, d'un diamètre inférieur à celui du cercle que vous allez utiliser pour monter le gâteau. Au fond du cercle, y déposez un disque de génoise au chocolat. Ajoutez une couche de mousse au chocolat noir, puis le disque de crème brûlée. Tapissez la crème brûlée de coulis de framboise. Ajoutez le deuxième disque de génoise au chocolat. Puis terminez par la mousse au chocolat noir. Réservez au congélateur, une nuit.

Le lendemain, faites chauffer le glaçage si celui-ci est trop compact, mais sans dépasser 32°C au risque de faire fondre la mousse au chocolat du gâteau. Décerclez l'entremet et le déposer sur une grille. Versez le glaçage miroir au chocolat noir sur l'entremet, puis réservez à température ambiante quelques instants. Décorez votre gâteau avec un cocotte au chocolat et quelques poussins.



Cà frétille à Paques !

Vite, Pâques arrive à grands pas. Avec ces petites sardines au chocolat, çà va frétiller dans les jardins.

10 sardines



Pour les sardines

Chocolat noir : 200 g

Pour la mise en scène

1 kit « mes sardines au chocolat » (Zodio) comprenant :

1 moule plastique de 10 sardines

2 boîtes de sardines en métal

2 bandeaux illustrés

Préparez les sardines

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Remplir les moules en plastique puis les déposez au frais pendant 4 heures. Démoulez délicatement les sardines en retournant les moules.

