

Gâteau mousse au chocolat et aux noisettes (Le palais gourmand)

Croûte sablée au chocolat:

1/4 tasse de noisettes mondées, grillées
1/3 tasse de sucre
1 tasse de farine
1/2 tasse de beurre non salé ramolli
1/4 tasse de poudre de cacao non sucrée
1 pincée de sel

Au robot culinaire, moudre finement les noisettes avec le sucre. Ajouter la farine, le beurre, le cacao et le sel et mélanger jusqu'à ce que la préparation forme une pâte, sans plus (ne pas trop mélanger). Avec les doigts, presser la pâte uniformément dans le fond d'un moule à charnière de 8 po (20 cm) de diamètre tapissé de papier-parchemin. Cuire au centre du four préchauffé à 350°F (180°C) pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit sèche au toucher. Mettre le moule sur une grille et laisser refroidir complètement.

Mousse au chocolat et aux noisettes:

1/3 tasse de liqueur de noisettes (de type Frangelico)
2 c. à thé de gélatine sans saveur
1 tasse de tartinade aux noisettes et au chocolat (de type Nutella)
1 petit contenant de fromage mascarpone (275 g) ou 250 gr fromage à la crème ramolli
2 tasses de crème à fouettée 35 %
1/4 tasse de poudre de cacao non sucrée
1/4 tasse de sucre

Mettre la liqueur de noisette dans un bol à l'épreuve de la chaleur et saupoudrer de la gélatine. Laisser ramollir pendant 5 minutes. Déposer le bol sur une petite casserole contenant de l'eau chaude mais non bouillante et chauffer en brassant jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute. Mettre la tartinade aux noisettes dans un grand bol. Ajouter la gélatine dissoute et mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que la préparation soit lisse. Incorporer le fromage mascarpone en fouettant. Laisser refroidir pendant 15 minutes. Entre-temps, dans un autre bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre la crème avec le cacao et le sucre jusqu'à ce que le

mélange forme des pics mous. À l'aide d'une spatule, incorporer environ le tiers de la crème fouettée à la préparation de mascarpone refroidie en soulevant délicatement la masse. Incorporer le reste de la crème fouettée de la même manière. Déposer la mousse sur la croûte refroidie dans le moule et lisser le dessus. Couvrir et réfrigérer pendant 3 heures ou jusqu'à ce que la mousse ait pris. (Vous pouvez préparer le gâteau jusqu'à cette étape et le couvrir. Il se conservera jusqu'à 2 jours au réfrigérateur.

Ganache fondante:

4 oz de chocolat mi-amer haché

1/3 tasse de crème à 35 %

Mettre le chocolat dans un bol à l'épreuve de la chaleur. Dans une petite casserole, chauffer la crème à feu moyen jusqu'à ce que des bulles se forment sur la paroi. Verser la crème bouillante sur le chocolat et laisser reposer pendant 1 minute. À l'aide d'un fouet, mélanger jusqu'à ce que la préparation soit lisse. Laisser refroidir à la température ambiante pendant environ 20 minutes ou jusqu'à ce que la ganache ait légèrement épaissi. *****Pour ma part, 8 minutes à été suffisant car la ganache ne s'étendait pas bien**.***

Passer la lame d'un couteau mouillé sur la paroi du moule pour détacher la mousse et la croûte. Retirer la paroi du moule (laisser le gâteau sur sa base). Retirer le papier-parchemin et déposer le gâteau dans une assiette de service. Verser la ganache sur le dessus en prenant soin de l'étendre rapidement à l'aide d'une spatule pour qu'elle coule légèrement sur les côtés. Vous pouvez préparer le gâteau à l'avance et le couvrir. Il se conservera jusqu'à 6 heures au réfrigérateur.