

Fraîcheur chocolat de Pierre Hermé

Ingrédients :

. Pour le biscuit chocolat

- 115 g de beurre
- 70 g de chocolat noir à 70% de cacao
- 2 oeufs
- 100 g de sucre en poudre
- 60 g de farine type 55
- 100 g de noix de pécan

. Pour le crémeux chocolat

- 240 g de lait
- 240 g de crème liquide entière
- 3 jaunes d'oeufs
- 75 g de sucre en poudre
- 190 g de chocolat à 70%
- 1,5 feuilles de gélatine

. Pour le glaçage (à faire le lendemain)

- 115 g de chocolat à 66%
- 4 cl de crème liquide
- 10 g de beurre
- 6 cl de crème fraîche épaisse
- 45 g de sucre en poudre
- 12,5 cl d'eau

Préparation :

Démarrez par le biscuit en préchauffant le four à 150° C.

Faites fondre ensemble le chocolat cassé en petits morceaux et le beurre au micro-ondes pendant 3 minutes environ.

Pendant ce temps, à l'aide d'un fouet, mélangez sans blanchir le sucre et les oeufs. Ajoutez le mélange chocolat/beurre.

Versez la farine tamisée et mélangez bien avec un petit fouet ou une cuillère.

Ajoutez les noix de pécan et mélangez à nouveau.

Posez ensuite votre cercle non beurré sur du papier aluminium, lui-même déposé sur une plaque en métal.

Repliez bien le papier aluminium tout autour du cercle, puis versez la pâte.

Enfournez pour 15 minutes.

Sortez du four le biscuit, qui doit être assez moelleux.

Retirez le papier aluminium et faites-le tout de suite refroidir sur une grille tout en laissant le cercle.

Préparez ensuite le crémeux en faisant fondre le chocolat au micro-ondes pendant environ 3 minutes puis réservez à température ambiante.

Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide.
Portez la crème et le lait à ébullition.
Ajoutez-y la gélatine ramollie et essorée, puis mélangez bien.
Réservez hors du feu.
Mélangez le sucre avec les jaunes d'oeufs.
Versez le mélange crème/lait bouillant sur les jaunes puis mélangez bien.
Remettez le tout dans la casserole et tout en mélangeant portez le mélange à 85° C.
Versez cette crème anglaise sur le chocolat fondu. Le mélange doit être homogène.
Laissez refroidir à température ambiante environ 30 minutes (pendant ce temps le biscuit refroidit également).
Glissez dans votre cercle une bande de rhodoïd et veillez à ce que le cercle soit bien serré.
Versez le crémeux sur le biscuit.
Couvrez bien le dessus avec du papier aluminium et laissez le biscuit une nuit au congélateur.
Le lendemain, commencez par faire la ganache en faisant fondre la crème liquide et 50 g de chocolat au micro-ondes pendant environ une minute.
Emulsionnez à l'aide d'une maryse.
Ajoutez le beurre et émulsionnez encore.
Dans une casserole, versez l'eau, le sucre, la crème épaisse et ajoutez les 65 g de chocolat en morceaux.
Sur feu moyen, faites chauffer le mélange. Au départ vous verrez qu'il n'est pas du tout homogène : il y a plein de petits grains de chocolat, c'est normal.
Au bout d'une dizaine de minutes, la texture est parfaite, le chocolat est bien dissout et le mélange a épaissi.
Versez la sauce au chocolat sur la ganache et mélangez bien.
Attendez maintenant que le glaçage redescende en température. Il faut qu'il soit entre 35° et 40° pour pouvoir être utilisé (cela prend environ une heure).
Lorsque le glaçage a atteint la bonne température, sortez l'entremet du congélateur. Ne le sortez pas avant, il doit être très froid.
Otez le cercle et le rhodoïd, et placez-le sur une grille, avec un récipient en-dessous pour récupérer l'excédent de glaçage.
Coulez le glaçage sur le gâteau.
A l'aide d'une spatule, étalez-le bien assez rapidement.
Décorez à votre convenance.
Réservez au frais, et servez le bien froid.

<http://philomavie.blogspot.com>