

Gâteau mouise au chocolat-caramel et crème de citron

Pour 8 personnes

Le biscuit

112g de blancs d'œufs

112g de sucre

115g de jaunes d'œufs

22g de farine

22g de fécule de pommes de terre (ou maïzena)

22g de cacao en poudre

45g de beurre fondu

Crème de citron

60g de jus de citron

Le zeste d'un citron

60g de sucre

1 œuf

87g de beurre

Mousse chocolat-caramel

5 jaunes d'œufs

200g de chocolat noir

115g de crème liquide

50g de sucre

415g de crème liquide froide

Pour le décor

1/2 tablette de chocolat au caramel

50g de chocolat noir (de couverture si possible)

Le biscuit: préchauffez le four à 190°C.

Fouettez les blancs en neige et quand ils commencent à monter versez le sucre dessus tout en continuant de fouetter et ce jusqu'à l'obtention d'une neige ferme. Incorporez les jaunes délicatement puis la farine, la fécule et la poudre de cacao. Quand le mélange est bien homogène ajoutez le beurre fondu.

Versez la pâte dans cercle à gâteau assez haut (5cm) et de 22 cm de diamètre. Enfourez à 190°C pendant 12 à 15 minutes. Laissez refroidir avant de démouler et de couper le « gâteau » en 3 dans la hauteur, vous obtiendrez alors 3 disques de pâte de 22cm de diamètre.

La crème de citron:

Prélevez le zeste du citron à l'aide d'une râpe pour qu'il soit bien fin. Versez les jus de citron et le zeste dans une casserole avec le sucre et l'œuf. Fouettez vivement pour bien mélanger et faites chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le mélange épaississe et arrive à ébullition. Coupez le feu et incorporez le beurre. Laissez refroidir complètement.

La mousse au chocolat-caramel: Hachez le chocolat avec un couteau à pain. Faites tiédir les 115g de crème liquide.

Faites fondre le sucre à sec dans une casserole, surtout n'y touchez pas, ne mélangez pas rien attendez qu'il fonde et se colore. Quand le sucre commence à prendre une belle couleur ambrée versez la crème tiède, puis les jaunes d'œufs tout en mélangeant pour bien les incorporer. Laissez cuire 1 minute, le mélange va épaissir légèrement. Versez alors le chocolat haché dans ce caramel et mélangez vivement. Laissez refroidir le temps de monter la crème en chantilly.

Quand le caramel au chocolat est presque froid incorporez-y la chantilly et réservez 1 heure au frigo.

Montage: dans un cercle à gâteau de 22 cm de diamètre et 4 à 5 cm de haut déposez un disque de biscuit, étalez par dessus la moitié de la mousse au chocolat-caramel puis recouvrez-la d'un deuxième disque de biscuit. Déposez la crème de citron puis le troisième disque de biscuit et enfin le restant de mousse au chocolat-caramel, lissez bien le dessus et laissez prendre au congélateur pendant 2-3 heures minimum (vous pouvez aussi bien le laisser 1 nuit ou plusieurs jours et fini la déco au dernier moment).

Finition et déco: avec un économe faites des copeaux de chocolat dans une tablette de chocolat au caramel et déposez ces copeaux sur le dessus du gâteau, vous pouvez également y ajouter des billes de sucre ou autre décor en sucre.

Pour le bandeau en chocolat: équipez vous d'une mètre de couturière (toujours utile ces petites choses) et mesurez le pourtour et la hauteur de votre gâteau. découpez ensuite dans du papier transparent type papier de fleuriste une bande à ces mesures, déposez la bande sur un plan de travail bien plat (de préférence en inox ou en marbre, des surfaces froides qui permettent au chocolat de prendre plus vite, évitez le bois qui garde la chaleur) faites fondre le chocolat (le mieux est de le tempérer si vous utilisez du chocolat de couverture) et suivez avec indulgence les instructions de la vidéo qui suit:

Une fois que vous avez posé le bandeau en chocolat, ajustez-le si besoin, les deux extrémités ne doivent pas se chevaucher mais être bords à bord, un petit coup de ciseau et c'est réglé. Puis remettez le gâteau au frigo ou au congélateur et laissez le chocolat durcir (30 minutes) avant de décoller le papier transparent, opération qui se fait sans difficultés