

Entremet cappuccino

Biscuit brownie

70g de chocolat noir à 70%de cacao

2 œufs

150g de sucre

40g de cerneaux de noix concassés

125g de beurre

60g de farine

Crèmeux café

75g de lait

10g de crème liquide entière

1jaunes d'œufs

15g de sucre

4g de gélatine (2 feuilles)

1.5 cuil à soupe de café soluble

150g de chocolat blanc

220g de crème liquide entière froide

Chantilly

185g de mascarpone

250g de crème liquide froide

1 cuil à soupe de sucre en poudre

1 cuil à café de vanille poudre

Matériel: un cadre à pâtisserie de 17cm sur 25cm, une poche à douille et une douille lisse de 1.5cm de diamètre.

Le Brownie: Préchauffez le four à 170°C. Posez le cadre à pâtisserie sur une plaque de four recouverte de papier cuisson.

Faites fondre le chocolat avec le beurre (au micro onde ou dans une casserole). Fouettez le sucre avec les œufs jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Incorporez la farine puis le mélange beurre-chocolat.

Versez la pâte dans le cadre, répartissez-la de façon homogène et répartissez les cerneaux de noix concassés par dessus, enfournez à 170°C pendant 20 minutes. Laissez refroidir dans le cadre.

Le crèmeux au café: Plongez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans un bol en inox fouettez le jaune d'œuf avec le sucre jusqu'à ce qu'il blanchisse. Portez le lait et la crème à frémissement. Incorporez le café soluble et mélangez pour bien le dissoudre, versez sur les jaunes et le sucre. Mélangez et reversez le tout dans la casserole. Faites chauffer à feu moyen sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème épaississe et nappe le dos d'une cuillère en bois (si vous avez un thermomètre de cuisson stoppez la cuisson quand la crème atteint 85°C). Incorporez la gélatine essorée puis, une fois qu'elle est bien dissoute ajoutez le chocolat blanc et mélangez pour homogénéiser la crème. Réservez.

Montez les 220g de crème en chantilly puis incorporez-la à la crème au café.

Répartissez le crèmeux au café sur le brownie et réservez au frigo.

La chantilly: Fouettez la crème avec le mascarpone, le sucre et la vanille pour obtenir une chantilly ferme. Versez-la dans une poche à douille munie de la douille de votre choix (pour moi une douille lisse de 1.5cm de diamètre). Pochez la chantilly sur le crèmeux au café. Réservez au frigo ou au congélateur si vous préparez ce gâteau à l'avance, dans ce cas il faudra le sortir une demi journée avant de la déguster et le placer au frigo puis le sortir 1 à 2 heures avant de la servir.

Au moment de servir saupoudrez un peu de poudre de cannelle sur la chantilly et bon appétit.