

Mozart de Pierre Hermé

Ingrédients:

Pour la pâte sablée cannelle (à préparer à l'avance)

185 g de beurre mou
40 g de sucre glace
35 g de poudre d'amande
2 jaunes d'oeufs **cuits durs écrasés**
1 g de sel fin
8 g de cannelle (j'en ai mis 6g car je pense que la cannelle se dose en fonction de la force de la cannelle que l'on possède)
10 ml de rhum brun
200 g de farine
1/2 sachet de levure chimique.

Pour la mousse au chocolat aux pommes

100 g de pommes
10 g de beurre
35 g de sucre ne poudre
1g de cannelle en poudre
20 de rhum brun
60 ml de crème liquide entière
1 petit bâton de cannelle
165 g de chocolat noir à 70%
120 g de blancs d'oeufs

Pour le décor:

300 ml de crème liquide
3 cuillères à soupe de cacao non sucré
40 g de sucre glace

Réalisation:

Pour la pâte sablée cannelle (à préparer à l'avance):

Dans un saladier, malaxer le beurre, puis ajouter le sucre glace, la poudre d'amande, la farine et la levure tamisées, ainsi que les jaunes d'oeufs cuits, le sel, la cannelle et le rhum.

Ne pas trop travailler cette pâte car elle est très friable. Laisser reposer cette pâte au moins 4 heures au frigo.

Au bout de 4 heures, étaler la pâte entre de feuilles de cuisson de manière à obtenir 3 disques de pâte de 20 cm de diamètre et de 2 mm d'épaisseur environ.

Réserver ces 3 disques au réfrigérateur environ 30 minutes.

Préchauffer le four à 180°C.

Enfourner et faire cuire entre 18 et 20 minutes.

Mousse chocolat aux pommes:

Éplucher les pommes et les couper en cubes.

Les faire cuire 3 à 4 minutes dans le beurre, 10 g de sucre et la cannelle.

Verser le rhum et faire flamber. Laisser refroidir.

Faire bouillir la crème avec le bâton de cannelle.

Découper le chocolat en petit morceaux, et verser la crème chaude (débarrassée du bâton de cannelle) dessus. Bien mélanger de manière à obtenir une ganache bien lisse. Laisser refroidir jusqu'à 40°C. (Au toucher le mélange est tiède)

Fouetter les blancs en neige avec les 25 g de sucre restants.

Ajouter délicatement les blancs en neige à la ganache, puis ajouter les pommes poêlées refroidies.

Montage:

Disposer un disque de pâte sablée cuite dans un cercle de 22 cm de diamètre, le garnir de la moitié de la mousse aux pommes.

Disposer un deuxième disque et garnir du restant de mousse. Finir par le 3 ème disque de pâte.

Mettre au réfrigérateur 1 heure.

Décor:

Battre la crème liquide en chantilly, quand elle commence à prendre verser le sucre glace et le cacao tamisé.

Verser dans une poche à douille équipée d'une douille cannelée et dresser des petits tas de chantilly au chocolat au gré de vos envies.