



GATEAU DE NOËL AU CHOCOLAT ET MACARONS

Préparation: 30mn - Cuisson: 20 mn - Repos: 2 fois 1 heure

Pour un gâteau rectangulaire de 25x 8 cm:

Pour la dacquoise:

90 g de sucre glace + 80 g de poudre d'amandes

3 blancs d'œufs

30 g de sucre en poudre

Pour la crème chiboust:

¼ de litre de lait + ½ gousse de vanille

2 œufs, blancs et jaunes séparés

55 g de sucre semoule (25+30) + 15 g de féculé

3 feuilles de gélatine réhydratées

Pour la crème au chocolat:

80 g de chocolat noir en pistoles ou râpé

55 ml de lait + 75 g de beurre mou

Pour le décor extérieur:

16 petites coques de macarons natures ou des cigarettes russes

La dacquoise:

Préchauffer le four à 180°.

Au batteur, fouetter les blancs en neige assez ferme et lorsqu'ils commencent à durcir, incorporer la moitié du sucre pour les serrer.

Incorporer ensuite délicatement avec une corne ou une spatule les amandes le reste du sucre.

Sur une plaque garnie d'un papier sulfurisé ou un cadre rectangulaire, dresser, à la cuillère ou à la poche à douille une couche d'environ 2 cm d'épaisseur et la faire cuire pendant 6 à 8 minutes. Le biscuit ne doit rester pratiquement pas se colorer mais se dessécher pour être manipulable. Laisser refroidir et réserver avant de couper en 3 rectangles de même taille.

La chiboust:

Porter le lait à ébullition avec la vanille grattée, couper le feu. Faire dissoudre la gélatine dans le lait chaud. Pendant que le lait chauffe, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre (30g) jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajouter la féculé et verser le lait chaud dessus en tournant puis remettre à cuire jusqu'à ce que le mélange épaississe. Laisser refroidir un peu à température ambiante. Battre les blancs en neige ferme en leur ajoutant les 25 g de sucre restants puis les mélanger délicatement à la crème. Laisser prendre pendant environ 1 heure.

La crème au chocolat:

Travailler le beurre à la fourchette pour qu'il soit en pommade. Réserver. Porter le lait à ébullition. Le retirer du feu et y incorporer le chocolat en 3 ou 4 fois, en remuant bien à chaque fois pour que l'appareil soit homogène. Dans l'appareil un peu tiédi, ajouter le beurre pommade et remuer jusqu'à ce qu'il soit complètement incorporé. Réserver à température ambiante pendant au moins 2 heures avant de l'utiliser.

Montage et finition:

Sur le premier rectangle de dacquoise, poser la crème chiboust prise en couche épaisse en la lissant au maximum. Mettre au froid pendant environ 1 heure. Couvrir la crème avec un 2^{ème} rectangle de dacquoise et le napper de crème au chocolat en égalisant en maximum pour que l'épaisseur soit identique partout.

Poser le 3^{ème} rectangle de biscuit, le recouvrir, lui aussi de crème puis recouvrir aussi le dessus et lisser (garder 3 cuillerées à café de crème au chocolat pour coller les coque de macarons ou les cigarettes tout au tour à la fin). Réserver au froid au moins 1 heure

A l'aide d'un couteau à lame fine ou au couteau électrique, recouper les bords du gâteau pour qu'ils soient bien nets et coller, avec la crème réservée, les macarons ou les cigarettes tout autour.

Réserver au froid mais penser à le sortir 1 heure avant la dégustation.