



Entremets mousse au Cointreau sur fondant chocolat

### Ingrédients et ustensiles

Il vous faudra une toile Silpat+sa plaque perforée ou une plaque anti adhésive  
1 cercle à entremet de 18 cm  
du rhodoïd découpé en bande du diamètre de votre cercle

### La base biscuit fondant

- 100 g de chocolat noir
- 100 g de beurre
- 2 oeufs
- 20 g de farine
- 1 c à café de levure rase
- 10 g de cacao amer
- 1 c à café d'extrait de café

### La mousse légère au Cointreau

- 3 feuilles de gélatine
- 10 cl de Cointreau
- 1 oeuf
- 25 cl de crème fraîche entière liquide

### Le fondant au chocolat

Préchauffer le four T6/7 (180/210°)

préparer la plaque avec le Silpat et le cercle posé au centre.

Dans un cul de poule placé sur un bain marie mettre le beurre coupé en morceaux et le chocolat râpé, faire fondre et mélanger. Ajouter les oeufs un à un et le sucre tout en mélangeant bien. Mélanger la farine, la levure et le cacao puis l'incorporer au chocolat fondu en tamisant le mélange de poudres. Ajouter l'extrait de café, mélanger puis couler la pâte dans le cercle. Enfourner pour 12 minutes environ, sortir du four et laisser refroidir dans le cercle.

### La mousse au Cointreau

Ramollir les feuilles de gélatine dans un grand saladier rempli d'eau froide une quinzaine de minutes.

Dans une casserole faire tiédir le Cointreau puis incorporer les feuilles de gélatine bien égouttées en les pressant une à une dans vos mains, bien mélanger. et laisser tiédir.

Dans un cul de poule faire mousser au fouet l'oeuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume.

Incorporer le Cointreau gélifié à la mousse d'oeuf sucrée en mélangeant au fouet.

Monter la crème fraîche bien froide en chantilly assez ferme.

Prélever deux ou 3 cuillères de chantilly et les incorporer délicatement au mélange parfumé puis incorporer le reste de chantilly.

### Montage

Disposer le biscuit dans son cercle délicatement sur le plat de service.

Passer délicatement une lame de couteau entre le cercle et le coulant pour le démouler.

Nettoyer le cercle inox puis replacez le sur le gâteau. Placer le cercle de rhodoïd entre le cercle inox et le gâteau pour relever le moule et pouvoir couler la mousse sur le dessus du fondant.

Aidez vous de Scotch ou d'une pince pour tenir l'ensemble. Si vous envisagez un glaçage pensez à laissez un peu d'espace en plus sur le dessus.

Couler la mousse au Cointreau sur le dessus du biscuit, lisser la surface.

Placer l'entremet au congélateur 3 ou 4 heures avant de décorer.

### Le glaçage chocolat

- 5 cl de crème
- 100 g chocolat noir râpé (c'est plus rapide )
- sirop composé de 8 cl d'eau+80g de sucre

Faire le sirop en mélangeant l'eau et le sucre dans une casserole, porter à ébullition et arrêter le feu , laisser refroidir.

Chauffer la crème dans une casserole, y ajouter le chocolat râpé, laisser fondre puis ajouter le sirop délicatement et mélanger.

Napper le gâteau du mélange refroidi en lissant la surface.

Mettre le gâteau au froid pour que le glaçage prenne.

Décorer le pourtour du gâteau avec des fines plaques de chocolat coupées à dimension, entourer d'un ruban et décorer le dessus suivant l'occasion et votre imagination.

<http://www.mestablesdefetes.over-blog.com/>