

Gâteau craquant aux 3 chocolats : une recette Valrhona



Pour 6 personnes :

Ganache montée chocolat blanc/vanille :

35g de chocolat blanc, 1 gousse de vanille, 60+100g de crème liquide

Crème anglaise de base :

3 jaunes d'oeufs, 30g de sucre semoule, 150g de lait, 150g de crème liquide entière

Crèmeux au chocolat au lait :

100g de crème anglaise, 50g de chocolat au lait à 40%

Crèmeux au chocolat noir :

225g de crème anglaise, 85g de chocolat noir à 70%

Biscuit façon brownie aux amandes croquantes :

50g de beurre, 45g d'amandes entières, 60g de cassonade, 1 oeuf entier, 25g de chocolat noir à 70%, 25g de farine

Décoration :

2 plaques fines de chocolat noir tempéré, quelques éclats de chocolat tempéré

Préparation :

La veille :

Ganache montée chocolat blanc/vanille :

Fondre le chocolat blanc au bain marie. Fendre la gousse de vanille en 2 et gratter l'intérieur pour en extraire les graines. Porter 60g de crème liquide à ébullition avec la vanille.

Crème anglaise de base :

Mélanger les jaunes et le sucre dans une casserole. Délayer avec la crème et la lait. Cuire à feu doux en remuant sans cesse. Jusqu'à obtenir une cuisson à la nappe, qui épaissi légèrement. La température doit être de 82-84°C. Retirer du feu et couler dans un bol profond, puis passer quelques secondes au mixer plongeant pour obtenir une texture lisse.

Crèmeux au chocolat au lait :

Fondre le chocolat au lait au bain marie, puis incorporer la crème anglaise en 3 fois, selon le même principe que la ganache. Filmer au contact et placer au frais.

Crèmeux au chocolat noir.

Procéder comme pour le crèmeux au chocolat au lait.

Préparer également les plaques de chocolat et les éclats pour le décor.

Le jour de la dégustation :

Biscuit façon brownie :

Concasser et torrifier les amandes (10mn à 150°C). Mélanger brièvement l'oeuf et la cassonade. Fondre le chocolat au bain marie et incorporer le beurre en pommade. mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse lisse et homogène. Incorporer le mélange oeuf/cassonade tout en gardant une consistance lisse. Ajouter la farine tamisée et les amandes. Verser la pâte dans un cadre non beurré posé sur une toile siliconée. Enfourner pour 14mn à 170°C. Recouper le tour du biscuit pour avoir des bords nets.

Montage et finitions :

Sortir la ganache montée du réfrigérateur et la fouetter jusqu'à obtenir le consistance d'une crème onctueuse. Déposer une feuille de chocolat sur le biscuit, puis garnir de crémeux au chocolat noir à l'aide d'une poche à douille. Poser ensuite délicatement la deuxième feuille de chocolat, puis à l'aide d'une autre poche disposer la ganache montée au chocolat blanc. Déposer ensuite le crémeux chocolat au lait puis des éclats de chocolat pour le décor.

