



## L'oeil (halloween)

### Ingredients

#### Biscuit joconde

2 oeufs  
2 blancs d'oeufs  
80g de sucre glace  
80g de poudre d'amande  
30g de farine  
20g de sucre

#### Crèmeux au chocolat noir

110g de crème liquide entière  
100g de lait  
2 jaunes d'oeuf  
70g de chocolat noir  
1.5feuille de gélatine

#### Mousse au chocolat blanc

150g de lait  
400g de crème liquide entière  
200g de chocolat blanc  
4feuilles de gélatine

#### Iris

100g de coulis de fruits rouges  
1feuille de gélatine  
du colorant noir

#### Eclats de verre

50g d'eau  
70g de sucre  
35g de glucose

#### Glaçage miroir

225g de sucre  
75g d'eau  
100g de lait concentré non sucré  
150g de chocolat blanc  
5feuilles de gélatine  
du colorant blanc

### Biscuit joconde

Monter les blancs en neige et ajouter les 20g de sucre sur la fin.

Mettre les oeufs, le sucre glace et la poudre d'amande 6min/vitesse 3 avec le fouet.

Ajouter la farine à la maryse puis les blancs en neige.

Mettre au four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes.

### Crèmeux chocolat noir

- Pour un cercle de 16cm -

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide

Dans le bol mettre le fouet et ajouter la crème, le lait et les jaunes d'ufs 6 minutes/80°C/vitesse 2

Enlever le fouet et mettre la gélatine 10s/vitesse 3

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Mettre au congélateur 2h

---

### Mousse au chocolat blanc

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Dans le bol mettre le chocolat en morceaux et le lait 3min30/80°C/vitesse 2

Ajouter la gélatine 12s/vitesse 5

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

---

### Iris

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis 3min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée et le colorant mettre 20s/vitesse 2.

Verser dans un emporte-pièce filmé de 12cm et mettre au frais pendant 3h

---

### Eclats de verre

Faire chauffer ensemble l'eau, le glucose et le sucre jusqu'à 150°C

Verser sur du papier sulfurisé sur environ 0.3mm d'épaisseur et laisser durcir environ 2h.

---

### Glaçage miroir

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau

Mettre l'eau et le sucre à chauffer 6min/95°C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la gélatine essorée 20s/vitesse 3

Ajouter le lait concentré et le colorant 30s/vitesse 3

Laisser refroidir à 34°C pour glacer sur entremet congelé.

---

### Montage

Dans le moule verser la moitié de la mousse, poser le crémeux au chocolat, puis mettre le reste de la mousse et finir avec le biscuit.

Laisser toute une nuit au congélateur pour pouvoir le glacer.

Lorsque le glaçage est bien pris déposer l'iris sur le dessus.

Casser le "verre" et planter les éclats dans l'oeil.

Verser des goûttes de coulis de fruits rouges le long du verre.

---



## L'oeil (halloween)