



Trompe l'oeil pot de fleur au chocolat

Ingredients

Biscuit sacher

4 oeufs
110g de pâte d'amande
30g de beurre
30g de farine
30g de cacao non sucré
40g de sucre
50g de chocolat noir

Streusel au cacao

60g de sucre
55g de poudre de noisettes
50g de farine
15g de cacao non sucré
45g de beurre

Ganache chocolat au lait

200g de chocolat au lait
400g de crème liquide entière

Nappage chocolat au lait

220g de chocolat au lait
30g d'huile

Biscuit sacher

- Pour 6 gâteaux individuels -

Préchauffer le four à 150°C

Prendre 3 oeufs et séparer les blancs des jaunes

Faire fondre ensemble le beurre et le chocolat au bain marie

Fouetter ensemble les 3 jaunes d'oeufs et 1 oeuf entier

Puis incorporer la pâte d'amande

Verser le mélange beurre/chocolat, la farine, le cacao et mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène

Monter les 3 blancs restant en neige en ajoutant le sucre sur la fin

Les incorporer délicatement à l'aide d'une maryse à la préparation précédente

Verser sur les 3/4 d'une plaque à gâteaux

Enfourner pendant 10 minutes

Laisser refroidir

Découper à l'aide d'emporte-pièces 6 cercles de 4cm et 6 cercles de 6cm

Streusel au cacao

Préchauffer le four à 180°C

Dans un récipient mettre la farine, le sucre, la poudre de noisettes, le cacao et le beurre en petits morceaux.

Frotter entre les mains les ingrédients jusqu'à ce que tout soit mélangé et fasse une préparation sablonneuse.

Verser la préparation sur une silpat et enfourer pour 10 minutes

Ganache montée au chocolat au lait

Couper votre chocolat en morceaux et verser 100g de crème liquide chaude en 3 fois, mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène

Ajouter les 300g de crème restante

Laisser au réfrigérateur une nuit.

Le lendemain à l'aide d'un batteur monter la ganache

Nappage au chocolat

Montage

A l'intérieur des empreintes mettre un fond de ganache

puis poser le biscuit 4cm

Remettre de la ganache, puis poser le biscuit de 6cm

Et finir par de la ganache jusqu'en haut de l'empreinte

Mettre au congélateur une nuit

Plonger le gâteau dans le nappage

Le couvrir de streusel au dessus et décorer comme il vous plaît
