

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

~~ Fraîcheur à la Menthe ~~



Biscuit chocolaté

2 œufs
90 grs de sucre
50 grs de poudre d'amande
40 grs de farine
50 grs de chocolat fondu
4 cs d'huile

Battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils doublent de volume

Ajouter la farine et la poudre d'amande.

Faire fondre le chocolat et ajouter l'huile

Verser sur la préparation et mélanger

Placer le cercle sur une feuille cuisson

Verser la préparation

Cuire 8/10 mn à 180°

Mousse à la menthe

une dizaine de feuilles de menthe

2 jaunes d'œufs

9 grs de gélatine

1 cs de maïzena

300 ml de lait

100 grs de sucre

250 ml de crème liquide entière bien froide

colorant vert

Mettre à chauffer 25 cl lait avec 50 grs de sucre et les feuilles de menthe
Battre les jaunes d'œuf avec le reste de sucre
Ajouter 5 cl de lait froid pour alléger la pâte
Incorporer la maïzena et bien mélanger
Retirer les feuilles de menthe du lait
Verser le lait chaud sur les œufs en mélangeant
Remettre le tout à chauffer pour obtenir une crème anglaise
ne pas laisser bouillir
Faire ramollir la gélatine dans l'eau froide
Incorporer à la crème après l'avoir égouttée
Mélanger bien puis retirer du feu
Ajouter un peu de colorant vert pour rappeler la couleur de la menthe
Laisser refroidir
Monter la crème liquide en chantilly avec le reste de sucre
Incorporer délicatement avec la crème refroidie (surtout pas chaude !)

Glisser entre le gâteau au chocolat et le rond de cuisson,
une bande de rhodoïd afin de démouler très facilement l'entremet
et d'avoir un bord très régulier
Verser la mousse et égaliser le dessus
Placer au réfrigérateur quelques heures
(ou au congélateur pour un gain de temps)
une fois que la mousse commence à prendre, préparer le miroir

Miroir à la menthe

Faire chauffer 150 ml d'eau avec 6 morceaux de sucre et environ 2 cs de sirop de menthe
Faire ramollir 5 grs de gélatine
Incorporer au sirop et bien mélanger
Laisser refroidir sans trop attendre que la gélatine fige la préparation
Sortir le gâteau du réfrigérateur
Verser le miroir en inclinant légèrement pour bien répartir
Replacer au frais afin que le miroir durcisse
Si vous avez placé le gâteau au congélateur c'est pratiquement immédiat
On peut très bien garder ce gâteau au congélateur et le placer au frigo pour la décongélation avant la dégustation, ça permet de le préparer d'avance !
Décorer à votre goût
Faire fondre du chocolat noir et à l'aide d'une poche à douille
Et former des décors sur du papier sulfurisé
Une fois durcis, décoller doucement les décors et les placer sur le gâteau
