



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 au chocolat

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

Dans le bol du thermomix mettre le fouet, 3 jaunes d'oeufs, 1 oeuf entier et la pâte d'amande 2 minutes/vitesse 3.5

Verser le mélange beurre/chocolat, la farine et le cacao 30s/vitesse 3.5

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 génoise

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 le bol mettre le sucre, la poudre de noisette, la farine et le cacao 6s/vitesse 4

Ajouter le beurre en morceaux 12s/vitesse 4.5

Verser la préparation sur une silpat et enfourner 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

Faire fondre au bain-marie le chocolat puis y ajouter l'huile et mélanger

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
