

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 gteaux individuels -

Prchauffer le four 150C

Prendre 3 oeufs et sparer les blancs des jaunes

Faire fondre ensemble le beurre et le chocolat au bain marie

Fouetter ensemble les 3 jaunes d'oeufs et1 oeuf entier

Puis incorporer la pte d'amande

Verser le mlange beurre/chocolat, la farine, le cacao et mlanger jusqu' obtention d'une prparation homogne

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

Les incorporer dlicatement l'aide d'une maryse la prparation prcdente

Verser sur les 3/4 d'une plaque gnoise

Enfourner pendant 10 minutes

Laisser refroidir

Dcouper l'aide d'emporte-pices 6 cercles de 4cm et 6 cercles de 6cm

Streusel au cacao

Prchauffer le four 180C

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

Frotter entre les mains les ingrdients jusqu' ce que tout soit mlanger et fasse une prparation sablonneuse.

Verser la prparation sur une silpat et enfourer pour 10 minutes

Ganache montée au chocolat au lait

Couper votre chocolat en morceaux et verser 100g de crme liquide chaude en 3 fois, mlanger jusqu' obtenir une prparation homogne

Ajouter les 300g de crme restante

Laisser au rfrigrateur une nuit.

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

Nappage au chocolat

Montage

A l'intrieur 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 conglateur une nuit

Plonger le gteau dans le nappage

Le couvrir de streusel au dessus et dcorer comme il vous plat