

# Biscuit chocolaté épicé, ganache truffée

## Pour le biscuit :

■ Mélanger les ingrédients. Étaler la pâte sur 5 millimètres d'épaisseur sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou de toile siliconée.

■ Préchauffer le four à 180 °C. Mettre en cuisson 6 à 7 minutes. Démouler le biscuit une fois tiédi.

■ Découper le biscuit à la mesure des quatre moules individuels en cercles inox de 7 à 8 cm de diamètre.

## Pour la mousse au chocolat 40 % :

■ Faire fondre à feu doux le chocolat et la crème pour obtenir un mélange homogène.

■ Incorporer doucement la crème fouettée au mélange tiédi.

■ Mouler uniformément dans le plat choisi, sur le biscuit. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Attendre que le chocolat soit sec au toucher.

## Pour la mousse au chocolat blanc :

■ Faire fondre au micro-onde le chocolat blanc et le lait.

■ En parallèle, faire tremper les feuilles de gélatines dans l'eau froide. Une fois ramollies, les incorporer au mélange encore chaud. Mêler délicatement pour obtenir une substance homogène.

■ Incorporer la crème fouettée, la truffe hachée ou les morilles à l'appareil tiédi.

■ Mouler uniformément. Laisser reposer 2 heures au frigo.



## Dressage :

■ Chauffer dans les mains chacun des cercles inox, et pousser le biscuit par en dessous pour faire sortir le gâteau par le dessus. Dresser alors le gâteau sur une assiette blanche, en plaçant le biscuit en dessous, la ganache au chocolat au lait juste au-dessus et, au sommet, la ganache au chocolat blanc. Pour parfaire la mise en scène autour de la thématique, on peut ajouter un coulis de cacao à disposer en trait ou en points. Enfin, saupoudrer sur le sommet du gâteau avec quelques brisures de plaques de chocolat.



**L'astuce :** « Choisir un chocolat noir 70 % aux saveurs rondes, épicées, caramélisées. Le faire fondre, puis l'étaler afin d'obtenir des brisures et des plaques. Pour obtenir de plus grands copeaux, rendre le chocolat plus souple en lui additionnant 15 % de beurre doux (15 grammes de beurre pour 100 grammes de chocolat). Sinon, utiliser une mandoline ou un économe pour débiter la tablette de chocolat ! »

**Le point à surveiller :** « Attention ! Dans le cas où vous choisiriez les morilles pour votre recette, il est indispensable de les cuire. Une morille crue est toxique ! La morille peut être cuite avec de l'eau et du sucre tant pour tant (autant d'eau que de sucre), à hauteur, juste à ébullition. »



**Quel vin boire ?** « Un domaine Rapatel Grandes Signatures 2006, un vin de table naturellement demi-sec, donc sans sucre résiduel, ce qui explique son côté à la fois très frais et très aromatique. Outre sa robe jaune or foncé, ce flacon révèle des notes de sous-bois et de champignon légèrement miellées qui s'accordent à merveille avec les saveurs du chocolat blanc et de la truffe. »

Pour 4 personnes

Niveau de difficulté : moyen

Réalisation : 1 heure

## Biscuit chocolat :

- 1 œuf
- 60 g de sucre fondu
- 50 g de farine
- 1/2 cuillère à café de levure
- 60 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de cacao
- 1/2 cuillère à café de mélange quatre épices

## Mousse au chocolat 40 % :

- 90 g de chocolat
- 50 g de crème liquide 35% matière grasse
- 40 g de crème fouettée 35% matière grasse

## Mousse chocolat blanc :

- 70 g de lait
- 100 g de chocolat blanc
- 1,5 feuille de gélatine (3 g)
- 95 g de crème fouettée
- 20 g de truffes *Tuber Melanosporum* hachée ou 40 g de morilles hachées selon la saison.



Vincent Croizard cisèle l'angélique.