

Moulin de Buffière

Le 3 chocolats

LE BISCUIT

Ingrédients :

- 4 œufs
- 120g de sucre
- 30g de farine
- 25g de cacao en poudre

Préparation :

- Préchauffez le four à 210° (th7)
- Dans un bol battez 2 œufs entiers, 2 jaunes et 100g de sucre
- Faites chauffer le mélange au bain marie jusqu'à ce qu'il atteigne la température de 40°
- Retirez du feu et battez au fouet jusqu'à l'obtention d'une mousse (le mélange doit tripler de volume)
- Incorporez la farine et le cacao et mélangez
- Battez les 2 blancs restant en neige (pas trop ferme) et rajouter les 20g de sucre
- Incorporez les blancs à la préparation
- Versez cette pâte sur une plaque avec des rebords (2cm) environ
- Faites cuire 10/12 minutes
- Démoulez juste après cuisson
- Coupez le biscuit à la dimension de votre cadre métallique qui servira de moule
- Placez votre cadre métallique sur une plaque silicone
- Posez votre biscuit au fond

LES 3 MOUSSES CHOCOLAT

Proportion pour chaque mousse :

- 90g de chocolat (noir 70% - lait et blanc)
- 180g (18cl) de crème fraîche liquide ENTIERE

Préparation :

- Préparez les mousses l'une après l'autre et montez les au fur et à mesure sur le gâteau
- Commencez par la mousse au chocolat noir
- Faites fondre le chocolat
- Battez la crème fraîche au fouet (pas trop ferme)
- Incorporez 1/3 de la crème au chocolat en remuant vivement (important pour ne pas faire de paillettes de chocolat)
- Incorporez le reste de la crème délicatement
- Etalez cette première mousse au chocolat noir sur le biscuit
- Procédez de même pour la mousse au chocolat au lait, finir par la mousse au chocolat blanc
- Réservez 2 heures au congélateur

Glaçage classique : *(vous pouvez aussi faire un glaçage miroir comme sur la photo)*

Ingrédients :

- 100g de chocolat noir en copeaux
- 100g (10cl) de crème fraîche liquide ENTIERE

Préparation :

- Préparez le glaçage après les 2 heures de congélation
- Portez à ébullition la crème fraîche et versez là sur les copeaux de chocolat
- Mélangez au fouet jusqu'à obtention d'un mélange homogène
- Etalez le glaçage sur l'entremet au chocolat
- Retirez le cadre inox et décorez

Ce gâteau se congèle très bien. Mon conseil c'est donc d'en préparer plusieurs à la fois.
Ce biscuit peut servir aussi de base pour faire des gâteaux roulés, bûches...