

MI ANGE MI DEMON

- **Type de plat :** Dessert
- **Difficulté :** Moyen
- **Coût de la recette :**
- **Temps de préparation :**
- **Temps de cuisson :**



Ingrédients pour 10 personnes

Biscuit cacao

- 3 blancs d'œufs
- 3 jaunes entiers
- 120 g de sucre semoule
- 55 g de fécule de pomme de terre
- 5 g de cacao poudre

Caramel cacahuète

- 150 g de sucre semoule
- 160 g de crème liquide 35% MG
- 2 g de fleur de sel
- 35 g de beurre doux
- 60 g de chocolat au lait
- 100 g de cacahuète

Mousse au chocolat noir

- 250 g de lait entier
- 280 g de chocolat noir 70 % cacao
- 4 feuilles de gélatine
- 500 g de crème liquide 35% MG

Glaçage chocolat noir

- 160 g de sucre semoule
- 50 g d'eau
- 80 g de crème liquide
- 45 g de cacao poudre
- 3 feuilles de gélatine

Étapes de préparation

1. Étape 1 : Biscuit cacao

2. Blanchir les jaunes d'œufs avec le 60 grammes de sucre semoule dans un saladier. Monter les blancs d'œufs puis incorporer les autres 60 grammes de sucre semoule.
3. Tamiser la fécule et le cacao poudre. Mélanger les 2 premières masses puis ajouter délicatement les poudres tamisées.
4. Étaler sur papier cuisson et plaque allant dans votre four. Cuire à 200°C (th.6/7) pendant 6/8 minutes.
5. Mettre sur grille dès la sortie du four pour refroidir. Réserver.

6. Étape 2 : Caramel cacahuète

7. Cuire le sucre semoule dans une casserole a feu très doux sans eau en mélangeant de temps à autre jusqu'à coloration légèrement foncer. Décuire avec la crème tiède et le beurre doux.
8. Verser sur le chocolat lait puis mixer. Ajouter les cacahuètes légèrement concassées. Réserver.

9. Étape 3 : Mousse au chocolat noir

10. Porter à ébullition le lait entier. Faire tremper les feuilles de gélatine dans un saladier d'eau froide. Monter la crème liquide au fouet.
11. Ajouter la gélatine dans le lait chaud, mélanger au fouet puis verser sur le chocolat noir haché. Mixer pour parfaire le mélange.
12. Ajouter la crème montée lorsque le précédent mélange est à 30 °C. Mettre de côté.

13. Étape 4 : Glaçage chocolat noir

14. Cuire le sucre semoule et l'eau à 115°C. Déglacer avec la crème. Donner une nouvelle ébullition.
15. Hors du feu, ajouter le cacao poudre et la gélatine ramolli dans l'eau froide. Mixer en prenant soin de ne pas faire des bulles. Couvrir d'un film et conserver a température ambiante.

16. Étape 5 : Dressage

17. Détailler le biscuit cacao avec un cercle en inox. Garnir celui-ci avec une partie d la mousse au chocolat (environ 1/3 du cercle). Ajouter le caramel cacahuète et quelque morceau de biscuit restant.
18. Placer le tout au congélateur 10/15 minutes.Terminer en ajoutant la mousse chocolat jusqu'à hauteur de cercle. Bloquer au congélateur.
19. Conseil : saupoudrer légèrement de cacao le dessus des tiramisus et les servir sortis 15 minutes à l'avance du réfrigérateur pour ne pas les manger trop glacé.

20. Étape 6 : Finition

21. Démouler votre gâteau congelé puis le recouvrir du glaçage noir abondamment.
22. Lisser le dessus avec une spatule inox d'un simple aller/retour. Mettre sur assiette et placer au réfrigérateur.
23. **Conseil :** réaliser des traits de chocolat blanc à l'aide d'une cuillère avant que le glaçage ne prenne

