



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

---

**TEMPS DE PREPARATION: 55mn**

### **CEYLAN**

#### **INGREDIENTS:**

##### Mousse au thé:

400 g de lait  
20 g de thé  
4 jaunes  
70 g de sucre semoule  
1 sachet de gélatine (6 g)  
ou 3 feuilles de gélatine  
400 g de crème liquide

##### Mousse chocolat:

200 g de chocolat noir  
25 g de praliné  
80 g de lait  
200 g de crème liquide  
3 blancs d'œufs  
150 g de sucre semoule

##### Sirop Rhum :

150 g de sucre semoule  
150 g d'eau  
15 g de Rhum

#### **METHODE :**

Ceylan est très connu pour ses champs de thé à perte de vue, dont les parfums divers et variés vous entraîne dans les contrées les plus lointaines !

Une délicate association avec le chocolat a donné naissance au gâteau le « Ceylan ».

C'est un gâteau qui se prévoit. Il convient de faire la génoise chocolat et le sirop à l'avance, afin que ces deux éléments soient froids au moment du montage.

##### Mousse au thé :

Versez le lait dans une casserole et portez-le à ébullition. Hors du feu, ajoutez le thé et laissez infuser afin que tout l'arôme se développe.

Pendant ce temps, clarifiez les œufs afin de récupérer les jaunes, ajoutez leur le sucre semoule, puis mélangez énergiquement le tout avec un fouet pour blanchir la préparation.

Versez le lait bouillant dessus sans cesser de remuer, puis transvasez le tout dans la casserole et poursuivez la cuisson comme pour une crème anglaise.

Hors du feu, ajoutez la gélatine (attention au mode d'emploi affiché sur le paquet).

Débarassez dans un récipient, et laissez refroidir.

Montez la crème liquide en Chantilly. Remuez énergiquement la crème Vanille afin de lui rendre une consistance onctueuse, puis incorporez délicatement la crème Chantilly à l'aide d'un fouet.



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

---

### Mousse Chocolat :

Commencez par faire chauffer le lait dans une casserole à feu doux. Faites fondre le chocolat et le praliné ensemble au micro ondes (voir rubrique « Conseils »), puis ajoutez le lait bouillant dessus. Mélangez l'ensemble à l'aide d'un fouet et procédez comme pour une « ganache ».

Montez la crème liquide en crème Chantilly à l'aide d'un batteur électrique, puis mettez-la au réfrigérateur pendant que vous allez vous occuper des blancs d'œufs.

Montez les blancs en neige à l'aide du batteur électrique, et meringuez ces blancs en neige avec le sucre semoule (voir « Meringue Française »).

Incorporez délicatement les blancs meringués à la Chantilly, puis dans un dernier temps, incorporez délicatement le mélange Chantilly – Meringue à la ganache.

### Sirop :

Mélangez le sucre et l'eau dans une casserole, et portez le tout à ébullition sur un feu moyen.

Laissez refroidir et ajoutez le rhum.

### Montage :

Prendre un cercle à entremet ou en faire un en carton souple comme indiqué dans la rubrique « Conseils », et le placer sur une plaque ou une assiette assez grande pour qu'il soit à plat.

Prendre une génoise chocolat (faite la veille !), et couper la en deux dans l'épaisseur à l'aide d'un couteau scie muni d'une grande lame. Une petite astuce pour couper droit, plaqué la génoise avec la paume de votre main restée libre, et faite tourner le biscuit dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, au fur et à mesure que votre couteau coupe la génoise, ainsi votre coupe sera parfaitement droite.

Déposez un premier disque de biscuit au fond du cercle, et imbibe-le de sirop Rhum à l'aide d'un pinceau souple.

Étalez une couche de mousse chocolat jusqu'à mi-hauteur du cercle, puis déposez le second disque de biscuit préalablement imbibé de sirop. Exercez une légère pression sur toute la surface de ce biscuit avant de compléter le cercle avec la mousse au thé que l'on lissera méthodiquement à l'aide d'une palette ou un grand couteau scie. Mettre au réfrigérateur pendant 3 heures.

Pour le décor autour du Ceylan, faites fondre du chocolat noir sans qu'il soit trop chaud, puis étalez-le sur une feuille de papier sulfurisée.

Faites glisser cette feuille sur une grille de four par exemple, puis mettez-la dans un endroit frais pour que le chocolat redurcisse.

Ensuite, lorsque vous aurez retiré le cercle autour du Ceylan, cassez irrégulièrement la plaque de chocolat en morceaux d'une taille supérieur à la hauteur du gâteau, et collez-les tout autour de ce dernier.

Sur le dessus, saupoudrez irrégulièrement de cacao poudre, puis de sucre glace, afin que les deux s'entremêlent « au gré du vent ».

Le Ceylan est un merveilleux voyage, où se côtoie tradition des saveurs, et un soupçon d'exotisme !

Vos convives seront conquis !