



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

TEMPS DE PREPARATION: 50 mn

IPANEMA

INGREDIENTS:

Crème cointreau:

300 g de crème pâtissière

20 g de cointreau

1 sachet de gélatine en poudre (6 g) ou 3 feuilles de gélatine

300 g de crème liquide

Mousse chocolat:

225 g de chocolat noir

75 g de lait

375 g de crème liquide

Sirop:

150 g de sucre

1,5 dl d'eau

25 g de cointreau

METHODE :

« Ipanéma » résonne comme le nom d'une déesse du monde sucré ! Le cointreau est un alcool fabriqué à partir d'écorces d'oranges, et son association avec le chocolat est tout simplement divine !

Le biscuit « Joconde » contenu dans l'Ipanéma doit être fait à l'avance afin qu'il soit totalement refroidi lors de son utilisation. Il vous faut avoir au final, trois feuilles de biscuit de 25 cm de côté.

Crème cointreau :

Commencez par préparer la gélatine selon le mode d'emploi inscrit sur le paquet, puis mélangez la avec le cointreau.

Fouettez la crème pâtissière froide afin de briser son élasticité, ajoutez-lui la gélatine préparée, puis mélangez-le tout énergiquement à l'aide d'un fouet.

Montez la crème liquide en crème Chantilly, puis ajoutez-la délicatement à la crème pâtissière au cointreau, en s'efforçant de garder un maximum de volume, sans que la crème ne retombe.

Mousse Chocolat :

Versez le lait dans une casserole et faites le chauffer jusqu'à ébullition.

Préparez le chocolat en le faisant fondre au micro ondes, puis ajoutez le lait bouillant, selon le même principe qu'une ganache. Mélangez le tout à l'aide d'un fouet. Laissez tiédir à température ambiante.

Montez la crème liquide en Chantilly à l'aide d'un batteur électrique, puis incorporez-la délicatement au fouet, dans la ganache à peine tiède.

Sirop :

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

Laissez refroidir avant d'ajouter le cointreau.



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

Montage :

Déposez une première feuille de biscuit « Joconde » sur une plaque plate pouvant rentrer dans le réfrigérateur (comme une plaque de four retournée par exemple). Imbibez- la de sirop au cointreau à l'aide d'un pinceau souple.

Étalez la mousse chocolat de façon régulière sur ce biscuit à l'aide d'une palette de taille moyenne, puis recouvrez d'une seconde feuille de biscuit que vous imbibe avec le sirop. A l'aide d'une grille de four, exercez une légère pression sur la couche de biscuit, afin d'avoir un ensemble parfaitement droit.

Ensuite, étalez la crème au cointreau, puis terminez avec une dernière feuille de biscuit sur le dessus, que vous imbibe et vérifiez que l'ensemble est bien plat. Mettez l'Ipanéma au réfrigérateur pendant 3 ou 4 heures, puis passez ce délai, coupez à l'aide d'un grand couteau chacun des côtés sur une petite épaisseur, afin qu'ils soient parfaitement droit.

Dispersez des amandes effilées sur le dessus, que vous aurez préalablement caramélisées dans un four à 210 °C (Thermostat 7) après les avoir mélangé à du sucre glace (200 g d'amandes pour 50 g de sucre glace). Présentez sur un plat à servir.

A la fois délicieux et original, toutes ces saveurs mélangées feront merveilles auprès de votre entourage !