



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

TEMPS DE PREPARATION: 40 mn (Montage)

NOCTURNE

INGREDIENTS:

Mousse Caramel-Chocolat:

200 g de sucre
130 g de crème liquide
75 g de beurre
180 g de chocolat noir
0,5 L de crème liquide

Glaçage café:

200 g de confiture d'abricot
100 g d'eau
10 g de café soluble

METHODE :

Le Nocturne n'est pas un gâteau très compliqué à réaliser. Par contre l'association caramel et chocolat est du plus bel effet !

Il faut commencer par faire deux disques de dacquoise noix d'un diamètre légèrement inférieure au cercle qui vous permettra de monter le gâteau. La dacquoise doit être froide au moment du montage.

Mousse Caramel et Chocolat :

Commencez par verser la crème dans une casserole, coupez le beurre en morceaux dedans, puis portez le tout à ébullition sur un feu doux.

D'autre part, pesez le sucre semoule et prenez une casserole que vous mettez sur un feu moyen.

Verser le sucre petit à petit, en attendant à chaque fois que le sucre versé précédemment soit parfaitement fondu et d'une belle couleur caramel. L'opération se fait tranquillement, en remuant de temps à autre à l'aide d'une cuillère en bois. Lorsque la totalité du sucre est complètement fondu et caramélisé, versez la crème chaude dessus par petite quantité tout en remuant avec un fouet. Il est très important de ne pas verser la crème d'un seul coup, car le caramel au contact de la crème va mousser et monter dans la casserole. Attendez qu'il redescende avant de reversez de la crème. Lorsque la crème liquide est totalement versée, poursuivez sur feu doux pendant une petite minute pour que les deux ingrédients soient parfaitement liés. Laissez refroidir quelques minutes sur le coin du feu.

Pesez le chocolat, puis ajoutez la crème chaude au caramel, et remuez au fouet. Laissez refroidir complètement.

Montez la crème liquide prévue pour la Chantilly, puis incorporez-la délicatement au chocolat caramel dont la température ne doit pas dépassé la température ambiante. Utilisez un fouet pour effectuer le mélange.

Glaçage café :

Faites fondre la confiture d'abricot dans une casserole additionnée d'eau. Ajoutez le café soluble et portez à ébullition. Dès les premiers bouillons, et si tout est bien fondu, retirez la casserole du feu. Passez le nappage ainsi obtenu dans une passoire assez fine au dessus d'un récipient, puis laissez refroidir avant utilisation.



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

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.

Déposez un disque de dacquoise noix au fond, et garnissez à mi-hauteur du cercle de mousse caramel-chocolat à l'aide d'une poche munie d'une douille moyenne unie, ou à l'aide d'une cuillère.

Placez le second disque de dacquoise sur la crème, exercez une légère pression sur le biscuit, puis garnissez le restant du moule avec la même crème, avant de lisser le tout à l'aide d'une palette d'une taille supérieur au diamètre du cercle. Mettre au réfrigérateur pendant 3 ou 4 heures.

Pour le décor autour du nocturne, 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.

Glacez le dessus du Nocturne avec le glaçage café à l'aide d'une palette, tout en vous appuyant sur le bord du cercle pour vous aidez.

Ensuite, lorsque vous aurez retiré le cercle autour du Nocturne, 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.

Placez quelques fruits secs sur le glaçage (cerneaux de noix, pistaches, noisettes, amandes) pour terminer la décoration.

Le Nocturne est l'occasion de voir les étoiles brillées dans les yeux de vos convives lorsqu'ils dégusteront votre œuvre !