



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

TEMPS DE PREPARATION: 45 mn

PLAISANCE

INGREDIENTS:

Mousse Chocolat :
 200 g de chocolat noir
 20 g de praliné
 70 g de lait
 200 g de crème liquide
 2 blancs d'œufs
 50 g de sucre semoule

 Framboises fraîches, surgelées ou au sirop

METHODE :

Le plaisance, une délicate mousse chocolat truffée de framboises dont certains disent avoir trouvé le plaisir ultime dans cet univers sucré !

La dacquoise amande doit être préparée un peu à l'avance, afin d'être complètement refroidie lors de son utilisation. Il faut prévoir de dresser deux fonds de biscuit de taille légèrement inférieur au cercle qui servira pour le montage du « Plaisance »

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, ajoutez le praliné, puis versez 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 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-les avec le sucre semoule (voir « Meringue Française »).

Incorporez délicatement les blancs meringués à la Chantilly, puis dans un second temps, incorporez délicatement le mélange Chantilly – Meringue à la ganache chocolat praliné tout juste tiède.

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 premier disque de dacquoise amande au fond du cercle.

Étalez une couche de mousse chocolat jusqu'à mi-hauteur, dispersez les framboises fraîches, surgelées ou au sirop (égouttez-les) sur la mousse, puis déposez un second disque de dacquoise amande. Exercez une légère pression sur toute la surface de ce biscuit avant de garnir le restant du cercle de mousse chocolat que l'on lissera méthodiquement à l'aide d'une palette ou d'un grand couteau scie.

Mette au réfrigérateur pendant 3 heures.

Après 3 heures, retirez le cercle, puis écrasez des « cigarettes russes » (celles achetées dans le commerce sont excellentes !) afin d'obtenir une sorte de pailleté, puis avec le creux de la main, collez ce pailleté tout autour du plaisance.



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

Saupoudrez le dessus de cacao poudre, puis terminez avec un gros nœud confectionné avec un ruban de couleur or, simplement déposé sur le dessus.

Dans cet univers des plaisirs sucrés, votre demeure est désormais une étoile qui brille par votre aisance à manier les arômes ! Le Chef ? C'est Vous !