



CAKE DAMIER CHOCOLAT CITRON



Pour 12 personnes environ selon le degré de gourmandise.

Le biscuit chocolat : 220g de Manjari ou d'un chocolat de couverture à 64%, 60g de beurre, 180 d'amande en poudre, 80g de sucre semoule, 250/260gr d'œufs entiers, 45g de farine T55, 6g de levure chimique.

Fondre le chocolat au bain-marie puis y ajouter le beurre. Tamiser la farine et la levure. Dans la cuve du robot monter au fouet les œufs et le sucre au ruban, ajouter la poudre d'amande. Quand le mélange est lisse et homogène, verser dessus le mélange chocolat beurre fondu puis incorporer les poudres tamisées. Poser un cadre de 40 x 30 sur la plaque de cuisson recouverte d'un silpat ou d'un papier cuisson. Étaler régulièrement l'appareil au chocolat sur 1cm de hauteur et enfourner four préchauffé à 180° chaleur tournante environ 20 min à vérifier. Refroidir complètement sur grille.

Le biscuit citron : 225g de beurre, 390g de sucre semoule, le zeste de 4 citrons bio, 250/260g d'œufs entiers, 450g de farine T55, 16g de levure chimique, 140g de lait frais entier. **Pour le sirop** : 120g de sucre glace, 100 de jus de citron fraîchement pressé.

Tamiser la farine et la levure. Dans la cuve du robot équipé de la feuille crémer le beurre pommade et le sucre, ajouter les zestes de citron. Fouetter légèrement les œufs et les ajouter petit à petit dans la cuve. Quand le mélange est homogène incorporer le lait puis les poudres tamisées et laisser tourner à petite vitesse pendant 1 minute. Étaler régulièrement l'appareil sur 1cm de hauteur comme pour le biscuit chocolat et enfourner four préchauffé à 160° pendant 25/30min à vérifier. Faire fondre le sucre glace dans le jus de citron. Dès la sortie du four badigeonner le biscuit avec le sirop de citron en faisant attention de ne pas trop l'imbiber ce qui pourrait donner des surprises au montage. Bloquer au froid pendant 20/30 min.

La ganache : 450g de Manjari, 322g de crème entière à 35%MG, 62g de sucre inverti, 80g de beurre sec.

Fondre le chocolat au bain-marie, porter à ébullition la crème et le sucre inverti. Réaliser une émulsion en trois fois. Quand la ganache est entre 35° et 40° ajouter le beurre en morceaux à l'aide d'un mixer plongeant sans incorporer d'air. Réserver à température ambiante.

Le montage : découper dans chaque biscuit et dans le sens de la longueur 3 bandes égales, les positionner l'une sur l'autre en alternant les couleurs, bloquer au froid environ 30 minutes pour aider au découpage suivant. Découper ensuite des bandes de 2 à 2.5cm de largeur, toujours dans le sens de la longueur. Assembler ensuite les bandes l'une sur l'autre en les collant à la ganache pour avoir une sorte de bloc. Terminer par un coup de spatule tout autour avec le reste de ganache et bloquer à nouveau au froid avant d'appliquer le glaçage.

Le glaçage : 250g de pâte à glacer, 100g de chocolat, 37g d'huile de pépins de raisin. Fondre le chocolat et la pâte à glacer au bain-marie, ajouter l'huile. Quand la température du glaçage est aux environs de 31° le transvaser si possible dans un entonnoir à piston et le verser régulièrement sur le cake sorti du froid environ 10/15 min avant. Déguster à température ambiante.