



L'ÉVENTAIL CHOCOLAT DE BERNACHON



Pour 1 éventail de 4 personnes

Anticipez et préparez la veille la pâte à succès et la ganache chocolat.

La pâte à succès : 90g de blancs d'œufs, 25g + 75g de sucre semoule, 87.5g de poudre d'amande grise, papier siliconé ou à défaut papier cuisson beurré et fariné. Préchauffer le four à 200° chaleur tournante. Monter les blancs d'œufs en neige en les serrant avec 25g de sucre semoule. Tamiser le sucre restant avec la poudre d'amande puis les incorporer aux blancs montés délicatement à la maryse pour obtenir un mélange homogène et ferme. Tracer deux cercles de 15cm de diamètre sur la feuille de papier cuisson, retourner la feuille. Mettre l'appareil à succès dans une poche munie d'une douille lisse de 10/12mm et remplir en spirale les deux cercles. Cuire **7** à 8 min. Laisser refroidir, décoller les disques du papier, les réserver au réfrigérateur.

La ganache chocolat : 250g de chocolat de couverture, ici du Manjari 64%, 180g de crème fleurette 35%MG, 34g de sucre inverti, 50g de beurre à température ambiante. Fondre le chocolat au bain-marie, porter la crème à ébullition avec le sucre inverti et réaliser une émulsion à la maryse en 3 fois en versant la crème sur le chocolat. Quand l'appareil est à 35°, incorporer le beurre coupé en dés. Filmer. Laisser cristalliser à température ambiante.

Le montage et la finition : QS de sucre glace.

Ramener les disques de succès à température ambiante et éventuellement la ganache. Déposer 150g de ganache en dôme sur un disque. Recouvrir avec le second disque en le modelant avec les mains pour lui donner la forme d'un dôme. Réserver éventuellement au réfrigérateur. Masquer le dessus du gâteau en le recouvrant d'une fine couche de ganache. Égaliser à la spatule coudée. Quand la surface est sèche saupoudrer de sucre glace. Couper le dessert en 4 à l'aide d'un couteau chaud pour obtenir de jolis éventails. Déguster à température ambiante.

La cuisine de Mercotte©2014
www.mercotte.fr