



Mozart : gâteau fondant à la cannelle et au chocolat



Ingrédients

pour 6 personnes ou un grand gâteau

Pour la pâte :

200g de beurre demi-sel à température ambiante
200g de farine T65
40g de sucre blond de canne
35g de poudre d'amandes
1 cc de cannelle en poudre
2 oeufs
2 cs de jus de pomme
1 pincée de sel
1/4 cc de levure sans phosphates

Pour la mousse au chocolat :

250g de chocolat noir à 70% de cacao
3 cs de crème fraîche épaisse
cannelle en poudre
6 blancs d'oeufs
40g de sucre blond de canne

Pour les pommes :

3 pommes un peu acides
15g de beurre
15g de sucre blond de canne

Pour la décoration :

Cacao en poudre
150g de chocolat noir

Préparez la pâte : au blender, mixez le sucre, jusqu'à ce qu'il devienne du sucre glace. Réservez.
Faites cuire les oeufs dans une casserole d'eau pour en faire des oeufs durs. Laissez refroidir, égalez-les

et écrasez finement les jaunes d'oeufs à la fourchette.

Dans le bol du robot, mixez le beurre coupé en morceaux, il doit devenir crémeux. Ajoutez le sucre glace, la poudre d'amandes, la cannelle, les jaunes d'oeufs et le sel. Mélangez au robot, ajoutez le jus de pomme. Mélangez à nouveau, puis ajoutez la farine et la levure. Mélangez l'ensemble pour obtenir une boule homogène, vous pourrez être amenés à ajouter un peu d'eau ou de jus de pomme. Partagez la pâte en 3, pour 3 fonds de pâte, réservez au frais minimum 4H ou jusqu'au lendemain.

Le lendemain, sortez la pâte en avance du réfrigérateur. Etalez finement la pâte (3 mm) sur une feuille de papier cuisson, découpez des fonds de pâte à l'aide du grand cercle ou du petit individuel. Piquez les fonds avec une fourchette, posez sur la plaque du four recouvert de papier cuisson et réfrigérez pendant 30 min. Préchauffez le four à 210°C, faites cuire 15 min (la durée peut-être différente d'un four à l'autre, surveillez la cuisson).

Préparez les pommes : épluchez et coupez les pommes en petits dés. Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez les dés de pommes, saupoudrez avec de la cannelle et le sucre. Laissez cuire quelques minutes le temps que les pommes se colorent. Réservez.

Préparez la mousse au chocolat : faites fondre le chocolat, coupé en morceaux, au bain marie. Pendant ce temps, portez la crème à ébullition avec la cannelle. Versez la crème sur le chocolat fondu, mélangez bien.

Montez les blancs d'oeufs en neige, incorporez le sucre à la moitié. Incorporez un peu de blancs en neige dans le mélange au chocolat, puis le reste des blancs d'oeufs. Ajoutez ensuite délicatement les dés de pomme.

Pour le montage : dans chaque cercle individuel, disposez un disque de pâte à la cannelle, Recouvrez de mousse au chocolat, puis d'un second disque de pâte. Recouvrez à nouveau de mousse au chocolat et terminez par un disque de pâte. Réservez au frais pendant 1 heure.

Retirez délicatement les cercles en vous aidant de la lame d'un couteau, puis recouvrez le pourtour de copeaux de chocolat, râpés à l'économique. Disposez un cercle (papier ou autre) sur le dessus et saupoudrez de cacao en poudre, ôtez le cercle.

Bon appétit !

Mon petit coin de cuisine 2010
<http://www.monpetitcoindecuisine.fr>
e-mail : monpetitcoindecuisine@gmail.com