



Desserts

Gâteau velouté à la mousse au chocolat avec des notes d'orange

Pour 6 personnes.

Ingrédients

1 paquet pâte brisée
350 grammes de mousse au chocolat (prête à l'emploi)
50 grammes de pépites de chocolat
75 grammes de sucre en poudre
1 orange (coupée en fins zestes)
1 cuillère à soupe de Cointreau
2 décilitres de crème entière
100 grammes de sucre
1 décilitre d'eau

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Portez l'eau à ébullition avec le sucre et ajoutez les zestes d'orange. Faites bouillir 1 minute et laissez refroidir complètement dans le sirop hors du feu.

Tapissez un moule à gâteau chemisé avec la pâte brisée. Placez une feuille de papier sulfurisé dessus et versez un pot de perles à pâtisserie sur le fond (remplacez les perles à pâtisserie par des haricots secs ou des pois chiches si nécessaire). Enfournez pendant 15 minutes. Retirez le papier sulfurisé et les perles de cuisson et remettez au four pendant $\pm$ 20 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et cuite. Laissez refroidir complètement.

Retirez la pâte du moule et placez-la sur un joli plat ou une étagère. Remplissez le fond avec la mousse au chocolat.

Battez la crème avec le sucre glace et le Cointreau jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Retirez les zestes d'orange du sirop et mélangez-les à la crème.

Répartissez la crème sur la mousse au chocolat. Terminez avec des copeaux de chocolat et éventuellement quelques zestes d'orange supplémentaires.

Conseil:

Vous pouvez conserver le sirop encore quelques semaines au frigo.

Ustensiles de cuisine

Four

