



L'oeil d'Halloween

Ingredients

Biscuit joconde

2 oeufs
2 blancs d'oeufs
80g de sucre glace
80g de poudre d'amande
30g de farine
20g de sucre

Crèmeux au chocolat noir

2 jaunes d'oeuf
100g de lait
110g de crème liquide entière
70g de chocolat noir
1,5feuille de gélatine

Mousse au chocolat blanc

150g de lait
400g de crème liquide entière
200g de chocolat blanc
4feuilles de gélatine

L'iris

100g de coulis de fruits rouges
1feuille de gélatine
du colorant noir

Les éclats de verre

50g d'eau
35g de glucose
70g de sucre

Glaçage miroir sans glucose

225g de sucre
75g d'eau
100g de crème liquide entière
150g de chocolat blanc
5feuilles de gélatine
du colorant blanc

Biscuit joconde

Préchauffer le four à 180°C

Battre les oeufs entiers, le sucre glace et la poudre d'amande jusqu'à ce que le mélange double de volume.

Incorporez la farine.

Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre sur la fin.

Mélanger les 2 préparations délicatement à la maryse.

Enfourner pendant 15 minutes.

Crèmeux chocolat noir

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

- Pour un cercle de 16cm -

Faire chauffer le lait et la crème.

Battre les jaunes

Verser le mélange crème-lait chaud dessus, mélanger et remettre le tout à chauffer.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gélatine essorée hors du feu.

Incorporez le chocolat en morceaux.

Laisser refroidir, puis verser dans un cercle de 16cm muni d'un film alimentaire et mettre au congélateur 3h

Mousse au chocolat blanc

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer à feu moyen le lait et le chocolat blanc en morceaux, jusqu'à ce que le chocolat blanc soit bien fondu

Hors du feu ajouter la gélatine essorée

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

L'iris

Mettre à tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide

Faire chauffer le coulis de fruits rouges

Mettre 1 pointe de couteau de colorant noir (en pâte c'est mieux) et mélanger

Hors du feu incorporer la gélatine essorée

Verser dans un emporte-pièce filmé de 12cm et mettre au frais pendant 3h

Les éclats de verre

Faire chauffer ensemble l'eau, le glucose et le sucre jusqu'à 150°C

Verser sur du papier sulfurisé sur environ 0.3mm d'épaisseur et laisser durcir environ 2h.

Ensuite casser grossièrement de sorte à obtenir des éclats de verre

Glaçage miroir

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à ébullition.

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.

Incorporez la gélatine essorée, puis la crème liquide

Laisser refroidir à 34°C pour glacer sur l'entremet congelé.

Montage

Dans le moule verser la moitié de la mousse, poser le crémeux au chocolat, puis mettre le reste de la mousse et finir avec le biscuit.

Laisser toute une nuit au congélateur pour pouvoir le glacer.

Lorsque le glaçage est bien pris déposer l'iris sur le dessus.

Casser le verre et planter les éclats dans l'oeil.

Verser des gouttes de coulis de fruits rouges le long du verre.
