

Boule de neige au chocolat blanc et confit de clémentine

Préparation 45 mn

Cuisson 40 mn

Réfrigération 4 h minimum

Les ingrédients pour 6 personnes (je dirai plutôt 8) :

Pour le biscuit :

15 g de sucre semoule

70 g de sucre glace

3 blancs d'oeufs

75 g de noisettes en poudre

30 g d'amandes en poudre

Pour le confit de clémentines :

5 belles clémentines non traitées

150 g de sucre à confiture

1 bâton de cannelle

10 cl d vin rouge

Pour la mousse au chocolat blanc :

3 feuilles de gélatine (6g)

20 cl de lait

40 cl de crème liquide entière bien froide

260 g de chocolat blanc

Pour le décor :

Des perles argentées remplacées par des perles de chocolat noir croustillantes.

Des zestes de clémentine

La veille de préférence préparer le confit de clémentines :

Plonger les clémentines entières dans une grande casserole d'eau et faire bouillir 15 mn. Les égoutter puis les réduire en purée grossière au mixer (mixer pour cela par impulsions). Il doit rester des morceaux.

Les mettre dans une casseroles avec le vin rouge, le bâton de cannelle et le sucre à confiture. Cuire à découvert 30–35 mn, jusqu'à ce qu'il ne reste plus de liquide, en, remuant de temps en temps. Laisser refroidir et conserver au frais.

Le lendemain préparer le biscuit :

Fouetter les blancs d'oeufs en neige avec le sucre. Mélanger la poudre de noisette et la poudre d'amandes avec le sucre glace, et leur

incorporer délicatement les blancs en neige. Étaler cette pâte dans un moule à manquer de 21–22 cm de diamètre dont le fond sera recouvert d'un rond de papier sulfurisé. Cuire 20 mn environ dans un four préchauffé à 180°. Le biscuit doit rester moelleux. Le démouler et le laisser refroidir.

Pour la mousse :

Casser le chocolat blanc en petits morceaux. Porter le lait à ébullition et le verser en 3 fois sur le chocolat tout en fouettant.

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide, les égoutter et les dissoudre dans la préparation encore chaude. Laisser refroidir jusqu'à ce qu'elle commence à gélifier légèrement sur les bords.

Fouetter la crème liquide bien froide en chantilly, dans un bol que vous aurez mis au frigo pour le refroidir. Incorporer cette chantilly avec délicatesse et en plusieurs fois au mélange de chocolat.

Montage du gâteau :

Placer le biscuit sur le plat de présentation. Étaler le confit de clémentines jusqu'à 2 cm des bords et recouvrir avec la mousse au chocolat blanc en formant un dôme. Placer au frigo 4 h minimum. Au moment de servir décorer avec des perles croustillantes et des zestes de clémentine.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>