

Disque de gâteau moelleux au chocolat, crémeux de thym et chocolat, sauce anglaise au café blanc |

Recette pour 4 personnes

Description

Chocolaté, moelleux avec une saveur de café et de thym incroyablement en harmonie

L'astuce du chef

Quelques heures avant, portez une première fois le lait à ébullition avec le café, laissez-le infuser jusqu'à refroidissement.

Option sans gluten, moitié fécule de maïs et moitié fécule de pdt

Ingrédients

Gâteau moelleux chocolat

- 50 Gr Chocolat noir
- 65 Gr Sucre
- 35 Gr Farine
- 3 Gr Poudre à pâte
- 1 Unité(s) Oeuf
- 35 Gr Beurre

Crémeux thym et chocolat

- 40 Ml Lait
- 40 Ml Crème 35%
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 10 Gr Sucre
- 65 Gr Chocolat noir
- 1 Branche(s) Thym

Crème anglaise au café blanc

- 200 Ml Lait
- 2 Unité(s) Jaune(s) d'oeuf
- 35 Gr Sucre
- 1 Cuil. à soupe Grains de café

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **380 F°**

Gâteau moelleux au chocolat

Tamisez la farine et la levure chimique ensemble.. Beurrez et farinez votre moule à gâteau.

Dans un bain-marie, faites fondre le beurre et le chocolat.

Dans un bol, mélangez l'oeuf avec le sucre, puis ajoutez le mélange de beurre et chocolat. Incorporez la farine et la levure chimique.

Versez votre préparation dans votre moule à gâteau, placez-le dans le four pour 15-20 minutes environ. Piquez avec la pointe d'un couteau pour vérifier la cuisson, si votre lame ressort sèche c'est qu'il est cuit.

Crèmeux thym et chocolat

Dans une casserole chauffer le lait, la crème et les feuilles de thym. Dans un bol, fouetter les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Verser le mélange liquide sur les oeufs. Remettre dans la casserole et cuire à feu doux en brassant jusqu'à ce que la crème nappe le dos d'une cuillère ou à l'aide d'un thermomètre jusqu'à atteindre 84°C. Passez au chinois, tout en versant sur le chocolat et laisser fondre quelques minutes puis brasser jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Laisser refroidir. Remplir une poche à pâtisserie, munie d'une douille unie (macaron), réservez au frigo.

Crème anglaise au café blanc

Portez le lait avec les grains de café et deux cuillère de sucre à ébullition, pendant ce temps, fouettez énergiquement les jaunes avec le reste du sucre (le mélange devrait blanchir un peu).

Une fois à ébullition baissez légèrement le feu, versez une bonne partie du lait sur les jaunes blanchis. Bien fouettez sans attendre, une fois le tout bien homogène, reversez dans la casserole pour compléter sa cuisson.

À l'aide d'une cuillère en bois, mélanger (vanner) sans cesser la crème sur le feu, attention de ne jamais atteindre l'ébullition (maximum 84°C).

Sortez la cuillère, placez-la de profil, passez votre doigt sur la cuillère, si le doigt laisse une marque, elle est cuite.

Verser la crème dans un bol, idéalement poser sur de la glace, il faut faire descendre la température le plus vite possible.

Passez au chinois pour récupérer les grains de café.

Montage et finition

Placez les noisettes sur une plaque, enfournez pour 5 à 6 minutes, les écraser à la sortie, laissez refroidir.

Dans le biscuit, détaillez des disques de 6 cm de diamètre.

À l'aide de la poche à pâtisserie, réalisez une jolie spirale sur toute la surface du biscuit avec le crèmeux de chocolat et thym.

Posez le biscuit dans le fond de l'assiette, ajoutez tout autour la crème anglaise au café blanc juste au moment de servir.

Finalisez avec une petit branche de thym et quelques noisettes torréfiées sur le dessus.

Bon appétit!