

## Gâteau Mousseux à la Mandarine

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 4 heures

### Ingrédients:

#### *Pour le biscuits :*

- BISCUITS SABLÉS	170g
- BEURRE	70g
- CHOCOLAT FONDANT	50g

#### *Pour la garniture :*

- MANDARINE(S)	10 pour 240 ml de jus
- ARÔME D'ORANGE	En option (½ c à café)
- LAIT	120 ml
- OEUF(S)	3
- SUCRE SEMOULE	200g + 1 c à soupe
- MAIZENA	24g
- GELATINE	3 feuilles
- AGAR AGAR	1g
- CHOCOLAT FONDANT	pour déco



### Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Faites fondre le beurre avec le chocolat doucement au micro-onde.
- Mixez les sablés.
- Mélangez les sablés mixés avec le mélange beurre – chocolat fondu.
- Tapissez le fond du moule à manquer de papier sulfurisé. Formez la croûte de la tarte avec les sablés chocolatés en tassant avec le dos d'une cuillère à café.
- Enfournerez pendant 6 minutes. Réservez dans le moule.
- Faites ramollir la gélatine dans l'eau froide.
- Faites bouillir le lait avec 120 ml de jus de mandarines (et éventuellement ½ c à café d'arôme d'orange).
- Pendant ce temps, séparez les jaunes des blancs d'œufs.
- Battez les jaunes avec 20g de sucre jusqu'à blanchissement. Ajoutez la maïzéna puis versez le mélange lait-jus bouillant d'un coup en fouettant. Replacez sur le feu et laissez épaissir doucement en continuant de mélanger.
- Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée.
- Laissez tiédir.
- Portez à 120°C, 180g de sucre avec 60 ml d'eau.
- Battez les blancs en neige au robot, puis ajoutez l'eau sucrée à 120°C tout en continuant à battre jusqu'à ce que le mélange tiédisse.
- Incorporez délicatement cette meringue à la crème tiède.
- Recouvrez la croûte du gâteau avec le mélange mousseux.
- Réservez au frigo 3 heures.
- Pour le glaçage, faites bouillir les 120 ml restant de jus avec 1 c à soupe de sucre et l'agar-agar pendant 1 minute.
- Laissez refroidir 5 minutes puis versez sur le gâteau.
- Replacez au frigo jusqu'à dégustation.

- Décorez selon votre goût avec du chocolat, mandarines, ...