

Charlotte-Bûche de Noël aux Deux Chocolats et Mikado

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 4-6 heures

Ingrédients:

- CHOCOLAT FONDANT	150 g	- GELATINE	2 x 2 feuilles
- EAU	2 c à soupe	- CAKE "HOTEL"	1x
- BEURRE	1 belle noix	- MIKADO (BATONNETS CHOCO)	1 paquet
- SUCRE VANILLE	1 sachet	- BISCUIT(S) À LA CUILLÈRE	1 paquet
- SEL			
- OEUF(S)	3	- CHOCOLAT FONDANT	50 g
- CHOCOLAT BLANC	100 g	- CRÈME FRAICHE	2 c à soupe
- CRÈME FRAICHE	30 cl		

Recette:

Pour la mousse au chocolat noir :

- Faites fondre le chocolat fondant en présence d'eau dans une casserole.
- Faites ramollir 2 feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Quand le chocolat est ramolli, ajoutez le beurre, le sucre vanillé et la gélatine essorée. Fouettez pour obtenir une crème lisse.
- Hors du feu, ajoutez les 3 jaunes d'œufs en fouettant.
- Battez les 3 blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel et incorporez-les délicatement à la crème. Laissez refroidir 15 minutes.
- Versez la mousse dans un plat rectangulaire muni d'un film alimentaire (double épaisseur). Réservez au frigo.

Pour la mousse de chocolat blanc :

- Râpez le chocolat en fin copeaux et faites-les fondre au bain marie en remuant.
- Faites ramollir 2 feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Versez 10 cl de crème dans une casserole et portez à ébullition. Ajoutez la gélatine essorée, fouettez et laissez tiédir hors du feu. Versez cette crème sur le chocolat fondu, en un mince filet, tout en mélangeant vivement durant 3 minutes.
- A l'aide d'un robot, fouettez les 20 cl de crème restant jusqu'à ce qu'elle soit ferme.
- Incorporez délicatement la crème fouettée au chocolat fondu.
- Laissez refroidir 15 minutes puis versez la mousse sur la mousse précédente jusqu'au bord du plat. Réservez au frigo au moins 3 heures.

Pour le montage et la déco :

- Après ce temps, découpez le cake pour former un socle à la bûche (plus grand). Retournez le plat sur ce socle tout en laissant le plat. Réservez au frigo.
- Préparez la ganache avec les 50g de chocolat fondant restant avec un peu de crème.
- Démoulez la bûche, versez la ganache et collez les biscuits cuillères sur toutes les faces pour former la charlotte. Décorez avec les mikados sur le sommet.
- Remplacez au frigo jusqu'au moment de servir.
- Conseil : coupez dans le sens des mikados.

