DE-550

Gâteau Crousti-Fondant Chocolat-Mandarines

Nombre de personnes: 8 - 10

Temps de préparation: 1 h 30 min
Temps de repos : 2 h

Ingrédients:

Pour la croûte :	
- OEUF(S)	3
- CHOCOLAT FONDANT	100g
- CRÈME FRAICHE	1 c à soupe
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- MAIZENA	1 c à soupe
- FARINE	1 c à soupe
Pour le croquant :	
- CHOCOLAT FONDANT	30g
- CRÈME FRAICHE	1/2 c à soupe
- NOISETTES GRILLÉES	40g concassées (Brésilien, Pralin)
- CRÊPES "GAVOTTES"	3 paquets (6 crêpes)

Pour le cœur :	
- MANDARINE(S)	2 boîtes
- SUCRE SEMOULE	2 c à soupe
- GELATINE	1 feuille
Pour la mousse :	
- CHOCOLAT FONDANT	150g
- OEUF(S)	5 blancs - 3 jaunes
- CRÈME FRAICHE	1 c à soupe
- SUCRE IMPALPABLE	1 c à soupe
- GELATINE	1 feuille
- CRÊPES "GAVOTTES"	1 paquets (2 crêpes)

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Placez les feuilles de gélatine dans 2 récipients séparés avec un fond d'eau (pas trop).
- Pour la croûte, faites fondre doucement le chocolat avec la crème au micro-onde. Ajoutez le sucre, les œufs puis la farine et la maïzéna afin d'obtenir une pâte homogène.
- Versez dans un moule à manquez chemisez d'une feuille de sulfurisé au fond et enfournez pour 10 minutes.
- Sortez du four et décollez les bords avec la pointe d'un couteau.
- Faites fondre ensuite les 30 g de chocolat avec un peu de crème. Nappez le dessus du gâteau au pinceau puis saupoudrez de pralin et des gavottes écrassées.
- Egouttez ensuite les mandarines. Sucrez-les.
- Passez une feuille de gélatine attendrie au micro-onde pendant 30 secondes. Mélangez puis intégrez le tout aux mandarines sucrées.
- Etalez-les sur la croûte chocolatée en conservant 2 cm tout autour du gâteau afin que celles-ci forment un insert.
- Réservez au frais.
- Confectionnez enfin la mousse au chocolat en faisant fondre doucement le chocolat avec la crème au micro-onde.
- Séparez les jaunes des blancs d'œufs et montez les blancs en neige ferme avec le sucre impalpable.
- Mélangez 3 jaunes d'œufs au chocolat fondu.
- Passez la seconde feuille de gélatine attendrie au micro-onde pendant 30 secondes et ajoutez-la au mélange.
- Intégrez délicatement les blancs en neige et nappez le gâteau de la mousse obtenue.
- Réservez au frais au moins 2 heures.
- Au moment de servir garnissez de gavottes écrasées avant de coupez en portions.