



Gâteau au chocolat avec compote de reinettes et FERRERO ROCHER

INGRÉDIENTS 8 SERVINGS

GÂTEAU ÉPONGE

65g de farine de noisettes
65g de sucre à glacer
1/4 tasse de farine
2 c. à soupe de sucre
25 g de beurre fondu
10 g de poudre de cacao non sucrée
3 blancs d'œufs
2 œufs
Pincée de sel

SAUCE AUX REINETTES

700 g de reinettes, pelées et coupées en dés
1/2 tasse de sucre
1 gousse de vanille
Pincée de sel

CRÈME AU CAMEL SALÉE

170 g de mascarpone
110 ml de crème
1/2 tasse de sucre
50 g de beurre
5 g de gélatine en feuilles
1 c. à soupe d'eau
Fleur de sel

DÉCORATION

8 FERRERO ROCHER
8 carreaux de chocolat noir environ 5 x 5 cm
Poudre ou poussière d'or

INSTRUCTIONS

1. GÂTEAU ÉPONGE

Préchauffer le four à 200 °C.

Fouetter les œufs avec le sucre à glacer et la farine de noisettes.

Battre les blancs d'œufs les cuillérées à soupe de sucre jusqu'à l'obtention d'une consistance ferme.

Combiner les blancs d'œufs avec l'autre mélange d'œufs. Ajouter le beurre fondu, la farine, la poudre de cacao et une pincée de sel.

Étendre le mélange sur une plaque de cuisson rectangulaire, environ 25 x 35 cm couverte de papier-parchemin. Le mélange devrait être d'un centimètre d'épaisseur.

Mettre la plaque de cuisson au four et cuire pendant environ 10 minutes.

Retirer du four et laisser refroidir. Une fois complètement refroidi, couper en 16 carreaux environ 5 x 5 cm chacun.

2. SAUCE AUX REINETTES

Chauffer le sucre dans une poêle antiadhésive et ajouter les reinettes en dés et une graine grattée de l'intérieur de la gousse de vanille avec une pincée de sel.

Cuire à feu doux en remuant continuellement pendant 7 à 8 minutes, jusqu'à ce que le mélange perde son humidité.

Éteindre le feu, transférer les fruits dans un bol et laisser refroidir.



3. CRÈME AU CARAMEL SALÉE

Tremper la gélatine en feuilles dans de l'eau froide. Une fois trempées et ramollies, retirer et tordre les feuilles.

Caraméliser le sucre avec l'eau dans une grande casserole.

Commencer à chauffer la crème séparément jusqu'à ce qu'elle soit chaude, mais non bouillante.

Lorsque le sucre et l'eau sont complètement mélangés, éteindre le feu et ajouter la crème chaude simultanément - prendre garde, car le liquide débordera et brûlera rapidement.

Continuer à remuer, ajouter le beurre et ensuite la gélatine.

Retirer du feu, laisser refroidir et ajouter une pincée de fleur de sel.

Une fois le caramel refroidi parfaitement, incorporer le mascarpone.

4. ASSEMBLAGE ET DÉCORATION

Déposer un carré de gâteau éponge dans un emporte-pièce de 5 cm carré, ajouter ensuite une couche de compote de pommes et couvrir d'un deuxième étage de gâteau éponge.

Retirer l'emporte-pièce et décorer les gâteaux de crème au caramel salée.

Saupoudrer la poussière d'or sur les tablettes de chocolat et les placer sur le dessus du gâteau.

Au centre, ajouter un peu de crème et déposer un FERRERO ROCHER sur le dessus pour donner une saveur douce et croquante!