

Gâteau au duo de mousse chocolat-spéculoos et son praliné feuilleté



Hier je vous proposais déjà une recette qui venait de chez [ChefNini](#) eh bien je continue en vous proposant son magnifique et fabuleux gâteau au praliné feuilleté, mousse chocolat et mousse spéculoos, oui j'ai modifié le nom je trouvais que ça faisait mieux ^^ . Dès que j'ai vu ce gâteau je voulais le faire, c'était une obligation qu'il apparaisse sur mon blog, chose dite chose faite ! Ce gâteau est vraiment trop trop bon, la mousse au spéculoos adoucit la force du chocolat noir et ce dernier rend moins écœurant la mousse au spéculoos, ces deux mousses se complètent donc parfaitement ! Je pense que ce gâteau peut très bien remplacer la bûche de Noël et pourquoi pas en version glacée (1 à 2H au congélateur et hop !). De plus je le trouve parfait pour la saison de l'automne, il rappelle les couleurs.

Pour environ 8 personnes

Ingrédients:

Pour le praliné feuilleté:

100g de pralinoise

50g de crêpes gavotte enrobées de chocolat

Pour la mousse au chocolat:

6 oeufs

6c. à café de sucre en poudre

150g de chocolat noir

Pour la mousse au spéculoos:

50cl de crème liquide entière bien froide

25cl de crème liquide

200g de spéculoos

2 jaunes d'oeufs

50g de sucre poudre

1 sachet d'agar-agar de 2gr

100ml de lait

Pour la décoration:

Spéculoos en poudre

1 crêpe gavotte enrobée de chocolat

Préparation:

Préparez le praliné feuilleté:

Faites fondre au four à micro-ondes la pralinoise pendant 1min, mélangez pour que le chocolat soit bien lisse.

Ecrasez les crêpes gavotte et ajoutez-les à la pralinoise fondue.

Placez un cercle à pâtisserie de 18cm de diamètre sur une assiette recouverte de papier sulfurisé.

Faites couler le praliné, répartissez-le au fond du cercle et faites prendre 1H (pour ma part c'était 30min) au réfrigérateur.

Préparez la mousse au chocolat:

Faites fondre au four à micro-ondes le chocolat pendant 1min.

Séparez les jaunes d'oeufs des blancs. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez-y le chocolat fondu petit à petit tout en mélangeant au fouet.

Montez les blancs en neige ferme. Ajoutez 1 à 2c. à soupe de blancs en neige dans le chocolat et mélangez énergiquement pour détendre la préparation.

Ajoutez le reste des blancs et mélangez plus délicatement avec une spatule. Continuez ainsi jusqu'à ce que le mélange soit mousseux et homogène.

Versez la mousse dans le cercle, par-dessus le praliné feuilleté. Faites prendre une nuit au réfrigérateur.

Préparez la mousse au spéculoos:

Réduisez en poudre les spéculoos.

Versez dans une casserole les 25cl de crème avec la poudre de spéculoos et mettez sur feu doux. Mélangez régulièrement jusqu'à obtenir une sorte de pâte de spéculoos.

Fouettez dans un saladier les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez la pâte de spéculoos et mélangez.

Faites chauffer le lait dans une petite casserole. Versez la moitié dans un verre et tout en fouettant ajoutez l'agar-agar, reversez le tout dans la casserole et laissez bouillir pendant à peu près 2min.

Versez le lait dans la préparation au spéculoos et mélangez vivement.

Montez les 50cl de crème liquide en crème fouettée bien ferme.

Ajoutez 1 bonne c. à soupe de crème fouettée dans la préparation au spéculoos et mélangez énergiquement de sorte à détendre la préparation. Ajoutez le reste de crème fouettée en 2 ou 3 fois en mélangeant délicatement.

Versez cette mousse par-dessus la mousse au chocolat. Il doit vous rester de la mousse. Conservez-la dans un bol filmé pour la décoration.

Mettez au réfrigérateur et faites prendre pendant 12H.

Préparez la décoration (le lendemain):

Démoulez très délicatement le gâteau de mousses. Mettez le reste de mousse au spéculoos dans une poche à douille cannelée et réalisez une torsade tout autour du gâteau (Pour le geste, je vous envoie sur l'article de ChefNini où c'est très bien expliqué, c'est par [ici](#)).

Saupoudrez le centre de spéculoos en poudre et parsemez le contour de la crêpe gavotte écrasée.

Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.