

Ingrédients

- 100g d'œufs
- 80g de sucre glace
- 80g de poudre d'amande
- 16g de beurre
- 25g de farine
- 100g de blancs d'œufs
- 32g de sucre semoule
- 300g de crème liquide entière à 35% de matière grasse
- 60g de lait entier
- 120g de chocolat noir à 66%
- 275g de crème liquide à 35% de matière grasse
- 30g de sucre glace
- 1 gousse de vanille
- 20g de sucre
- 1 cuillère à café d'arôme vanille
- 30g de crème liquide à 35% de matière grasse

Préparation

1. J'ai utilisé la vanille de Madagascar Norohy & le chocolat Caraïbes de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Préparez une meringue française : montez les blancs d'œuf.
3. Quand ils commencent à mousser, ajoutez 1/3 du sucre semoule en fouettant lentement.
4. Quand le sucre est incorporé, ajoutez le deuxième tiers, puis le troisième.
5. A la fin, augmentez la vitesse du fouet de façon à obtenir une jolie meringue lisse et brillante.
6. Fouettez les œufs avec le sucre glace jusqu'à obtention d'un mélange bien blanchi et gonflé qui fasse le ruban.
7. Ajoutez ensuite la poudre d'amande.
8. Incorporez ensuite la meringue française puis la farine tamisée.
9. Ajoutez enfin le beurre fondu (pour éviter que le mélange ne retombe, j'en prélève une petite partie que je mélange avec le beurre avant d'incorporer ce mélange à la pâte), puis versez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé sur environ 1cm d'épaisseur.
10. Enfournez 8 à 10 minutes à 200°C.
11. À la sortie du four, réservez le biscuit sur une grille.
12. Ensuite, découpez un cercle de la taille de votre cercle.
13. Placez le biscuit au fond du cercle préalablement chemisé de rhodoid.
14. Faites fondre le chocolat.
15. Faites chauffer le lait, puis versez-le sur le chocolat fondu en mélangeant bien avec une maryse pour obtenir une ganache lisse et brillante.
16. Quand la ganache est à 35°C environ, montez la crème liquide en chantilly pas trop ferme.
17. Incorporez-la délicatement à la ganache.
18. Versez la mousse immédiatement sur le biscuit joconde, lissez la surface et laissez reposer au réfrigérateur.
19. Fouettez la crème en chantilly avec les grains de la gousse de vanille.

20. Quand la chantilly commence à prendre, ajoutez le sucre glace.
21. Versez la chantilly sur la mousse au chocolat, lissez la surface et laissez reposer au réfrigérateur.
22. Fouettez le jaune d'œuf avec le sucre et la vanille.
23. Mettez le mélange sur un bain-marie et fouettez jusqu'à ce que le sabayon atteigne la température de 70°C.
24. Le mélange doit blanchir et gonfler.
25. Laissez tiédir, puis montez la crème en chantilly, et incorporez-la au mélange précédent.
26. Étalez le sabayon sur la chantilly vanille, puis laissez reposer au réfrigérateur.
27. Ensuite, saupoudrez de cassonade et caramélisez la surface, comme pour une crème brûlée.
28. Attention de ne pas laisser la flamme trop longtemps, au risque de faire fondre la chantilly.
29. Après la caramélisation, remettez le saint-marc au réfrigérateur pendant au moins 1 heure (si vous attendez moins, votre chantilly vanille se tiendra moins bien comme c'était le cas pour la mienne), puis démoulez et régalez-vous !