

# GATEAU DES FEES

**Temps de préparation** : 1 h 30

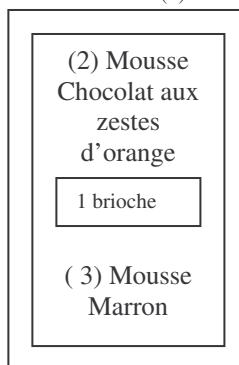
Moule de 20 cm de diamètre, 7 cm de hauteur

## Mousse Chocolat aux zestes d'Oranges et Speculos

### **Ingrédients**

- Chocolat	75 g
- Beurre	15 g
- Oranges	2 zestes
- Blancs d'œufs	3 (battus en neige)
- Sucre	20 g
- Biscuits Speculos	50 g

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ (4)



- 1 - Brioche toastée
- 2 – Mousse chocolat
- 3 – Mousse Marron
- 4 – Rondelles oranges
- 5 – Morceaux Speculos

### **Procédé**

Faire fondre le chocolat et le beurre. Monter les blancs en neige et ajouter le sucre.

Mélanger le mélange « beurre/chocolat » avec les blancs puis, ajouter les zestes d'oranges et les speculos.

Mélanger l'ensemble, verser la mousse dans un ramequin.

Puis, laisser durcir au réfrigérateur.

## Mousse Marron

### **Ingrédients**

- Crème de marrons	250 g
- Crème liquide	50 g
- Crème fleurette montée	150 g (cad crème liquide à plus de 20% de Matière grasse)
- Feuilles de gélatine	3

### **Procédé**

Mettre à tremper la gélatine dans l'eau froide. Faire chauffer les 50 g de crème non battue, incorporer la gélatine égouttée, bien mélanger.

Puis, incorporer la crème de marrons, mélanger de nouveau.

Prendre les 200 g de crème fleurette et les monter à l'aide d'un fouet puis la mélanger dans le mélange précédent.

## Montage

Prendre un ramequin pour 6/8 personnes.

Mettre une feuille de papier sulfurisé au fond du moule et le chemiser avec des tranches de brioche toastées ou des biscuits à la cuillère.

Imbiber les tranches avec le sirop d'oranges (100 g sucre, 100 g d'eau, 50 g de jus d'oranges, 1 zeste d'orange. Faire bouillir l'ensemble et laisser refroidir)

Mettre dans le fond du ramequin une couche de mousse chocolat, remettre une couche de brioche toastée et imbiber de nouveau au sirop d'oranges.

Mettre une couche de crème marron et fermer avec des tranches de brioche toastées.

Mettre au réfrigérateur 2 heures, puis démouler

Recouvrir le dessus de tranches d'oranges et parsemer de quelques speculos écrasés.

Mettre dans un plat et servir bien frais.