

Gâteau caramel-chocolat et confit d'orange ou confit de clémentines



Préparation : 1 h plus la veille le confit de clémentines

Cuisson : 40 mn

Les ingrédients pour un rectangle de 17 x 24 x 4,5 cm soit 10 personnes

Pour le brownie :

115 g de chocolat

50 g de beurre fondu

20 g de poudre d'amandes

60 g de sucre

60 g de farine

1/4 de sachet de levure

1,5 c à s de lait

20 g de noix

1 oeuf

15 g d'écorces d'orange confites

Pour le confit de clémentines :

5 belles clémentines non traitées

150 g de sucre à confiture

1 bâton de cannelle

10 cl d vin rouge

Pour le confit d'oranges :

2 oranges de table

20 g de beurre

125 g de sucre

Pour la mousse au chocolat au caramel :

90 g de sucre

35 g de beurre

80 g de chocolat à 70% de cacao

1/2 l de crème liquide entière bien froide

1 c à s de lait

1,5 feuille de gélatine

Pour la décoration :

Cacao non sucré

Perles de chocolat

La veille de préférence préparer le confit de clémentines :

Plonger les clémentines entières dans une grande casserole d'eau et faire bouillir 15 mn. Les égoutter puis les réduire en purée grossière au mixer (mixer pour cela par impulsions). Il doit rester des morceaux.

Les mettre dans une casserole avec le vin rouge, le bâton de cannelle et le sucre à confiture. Cuire à découvert 30-35 mn, jusqu'à ce qu'il ne reste plus de liquide, en remuant de temps en temps. Laisser refroidir et conserver au frais.

Préparation du brownie :

Faire fondre le chocolat et mixer tous les ingrédients en ajoutant la farine en dernier. Verser ce mélange dans le rectangle posé sur un papier cuisson ou une feuille silicone et cuire à four préchauffé à 180° pendant 10 mn environ suivant le four.

Préparation du confit d'orange :

Plonger les oranges avec leur peau 15 à 20 mn dans de l'eau bouillante. Les couper ensuite en morceaux et les mixer. Dans une poêle faire fondre le beurre, y ajouter les oranges mixées et le sucre. Cuire 30 mn à feu doux en surveillant et en mélangeant de temps en temps.

Préparation de la mousse caramel-chocolat :

Fouetter la crème liquide bien froide en chantilly dans un saladier lui-même froid. Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide pour la ramollir.

Dans une casserole faire cuire à feu doux le sucre jusqu'à ce qu'il brunisse et ajouter avec précaution le beurre tout en mélangeant et 120 g de crème montée en chantilly.

Ajouter le chocolat fondu. Faire fondre la gélatine égouttée dans le lait chauffé et ajouter le tout dans la casserole en mélangeant. Verser le contenu de la casserole dans un saladier et laisser tiédir la préparation. Quand le mélange est tiède voire presque froid ajouter avec précaution le reste de crème fouettée en 2 ou 3 fois en mélangeant avec une spatule ou une cuillère en bois et sans faire retomber la crème.

Montage du gâteau :

Sur le brownie mettre une couche de confit de clémentines ou d'oranges et recouvrir au ras du bord du rectangle avec la mousse caramel chocolat. Lisser avec une grande spatule et mettre au frais 4 h minimum.

Pour la décoration avec un cache réalisé en papier épais couvrir la moitié du gâteau en diagonale et saupoudrer avec de cacao. Retirer le cache et mettre une ligne de billes chocolatées sur la diagonale.

Conseils :

Pour le confit de clémentines il y a la quantité voulue pour le rectangle, par contre il y aura un peu trop de confit d'orange mais le faire avec une seule orange serait trop juste en quantité.

Vous pouvez faire le brownie la veille ainsi que les confits, recouvrez alors le brownie avec un papier film pour qu'il reste moelleux. Confits et brownie se gardent sans problème 1 ou 2 jours. Si le gâteau est pour le repas du soir le faire le matin autrement pour le midi mieux vaut le faire la veille.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>