

## Dessert

### TERRINE AUX 3 CHOCOLATS,

#### Infusion de Café

Recette pour 3 terrines :

#### **Ingrédients :**

##### Génoise chocolat, pour 3 terrines environ

10 œufs, 250 g sucre cristal, 100 g de farine

100 g de fécule de pomme de terre, 50 g cacao en poudre

#### **Procédé**

Tiédir les œufs avec le sucre cristal au fouet et au bain-marie

Puis monter au batteur

Refroidir en vitesse lente

Incorporer ensuite le mélange farine, fécule, cacao tamisé deux fois

Dresser sur papier cuisson, cuire au four à 180° pendant 10 minutes environ.

##### Pâte à bombe, recette et procédé pour

##### 3 terrines environ

Cuire 200 g de sucre à 118 °C, verser sur 12 jaunes d'œufs et fouetter jusqu'à complet refroidissement.

##### Mousse au chocolat noir, pour 3 terrines environ

2 feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 4 g)

150 g pâte à bombe, 180 g couverture noire, 330 g crème fouettée

#### **Procédé**

Fondre la gélatine au bain-marie

Ajouter la pâte à bombe, puis la couverture fondue chaude

Incorporer la crème fouettée, dresser aussitôt.

##### Mousse au chocolat lait, recette et procédé pour 3 terrines environ

Identique à la mousse chocolat noir avec 3 feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 6 g) et 200g de couverture lait.

##### Mousse au chocolat Blanc, recette et procédé pour 3 terrines environ

Identique à la mousse chocolat noir avec 4 feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 8 g) et 240g de chocolat blanc.

##### Infusion de café, ingrédients pour 3 terrines environ

100 g de café en grains, 1 l de lait, 16 jaunes d'œufs, 250 g de sucre cristal

#### **Procédé**

Torréfier le café concassé dans une casserole, verser le lait, porter à ébullition et cuire à l'anglaise (85 °C) avec les ingrédients cités

Chinoiser, refroidir, réserver.

## **Montage**

Chemiser une terrine de 25 cm de longueur et 10 cm de largeur d'une bande de papier, disposer un fond de génoise chocolat

L'imbiber copieusement de sirop cacao tiède, puis monter par couches : mousse chocolat noir, mousse au chocolat lait, puis mousse chocolat blanc (bloquer au grand froid entre chaque couche de mousse)

Fermer avec une fine couche de génoise chablonnée à la couverture noire

Refroidir

Démouler la terrine, puis glacer avec une gelée cacao

Trancher très froid

## **Finition et présentation**

Dans une assiette dresser un copeau de chocolat noir rayé blanc.

Poser une première tranche de terrine, recouvrir avec un second copeau et disposer une deuxième tranche

Entourer d'infusion de café.