Gâteau au chocolat avec mousse de rhubarbe



Produits Bresc utilisés



Bresc Purée de basilic 450g



Bresc Purée de tomates séchées au soleil 450g

Ingrédients

4

Pour la mousse

- 2 dl de coulis de rhubarbe
- 1 dl de coulis de fraise
- 1 c.a.c. de purée de basilic Bresc
- 2 dl de jus de tomates
- 50 g de sucre
- 3 feuilles de gélatine

Pour le gâteau et la crème au chocolat

- 100 g de beurre
- 0,6 dl de crème fraîche
- 0,2 dl de coulis de fraise des bois
- 200 g de chocolat pur
- 1 tranche du dessus
- 0,1 dl de fraise des bois
- 0,4 dl de jus de tomates
- 50 g de strattu di pomodoro Bresc
- 0,5 dl de coulis de rhubarbe
- 0,5 dl de coulis de fraise

Pour la crème vanille (8 personnes)

- 0,75 dl de crème fraîche
- 0,25 dl de lait entier
- 250 g de sucre
- 125 g de jaune d'œuf
- 2 gousse de vanilles
- Autre
- framboises
- cresson citron
- chips à la framboise

Méthode de préparation

Faire tremper la gélatine et la dissoudre dans les ingrédients pour la mousse. Remplir le siphon de mélange de mousse et réserver au froid.
Pour le gâteau, fouetter le beurre pour l'aérer. Faire chauffer la crème fraîche et la fraise des bois et y faire fondre le chocolat. Laisser refroidir ce mélange de crème. Mélanger le mélange crème-chocolat avec le beurre et le strattu di pomodoro. Mélanger la fraise des bois avec le jus de tomates, le coulis de rhubarbe et le coulis de fraises. Aplatir le dessus avec un rouleau à pâtisserie et arroser d'un peu de liquide. Laisser sécher légèrement et étaler la crème chocolat, en faire plusieurs couches. Envelopper le gâteau à multicouches dans du film plastique et réserver au réfrigérateur, sous une légère pression.
Pour la glace, mettre la crème, le lait, 125 g de sucre et les graines de deux gousses de vanille dans une grande casserole, amener le tout à ébullition. Mélanger le jaune d'œuf avec le reste du sucre et battre à pleine vitesse avec un mixer jusqu'à ce que le mélange devienne blanc.
Quand la masse de crème est à ébullition, verser lentement le mélange sur le blanc d'oeuf battu tout en remuant. Incorporer le mélange, le remettre dans la casserole et faire chauffer le mélange à environ 70 à 80°C. Tamiser le mélange après avoir atteint la température désirée et faire refroidir le plus rapidement possible. Quand le mélange est suffisamment refroidi, vous pouvez le transformer en glace à l'aide d'une sorbetière.
Nettoyer les framboises.
Couper les tranches de gâteau avec un couteau propre et chaud. Déposer une tranche de gâteau sur une assiette, garnir de framboises et y déposer une tranche de gâteau. Mettre une boule ou une quenelle de glace sur le dessus et compléter avec la mousse. Dresser le dessert avec les autres ingrédients.