

Cœur de pêcheur au chocolat



Pour un gâteau, diamètre 26 cm (moule en forme de cœur)

La génoise au chocolat: (en prévoir 2 pour un moule en cœur)

- 3 œufs
- 75 gr de sucre
- 30 gr de farine
- 25 gr de cacao
- 1 grosse boîte de pêches au sirop
- 1 noix de beurre
- 2 cuillères à soupe de cassonade

Mousse au chocolat blanc et mascarpone

- 30 cl de crème liquide
- 200 gr de mascarpone
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 gr de chocolat pâtissier

Glaçage au chocolat:

- 150 gr de chocolat noir
- 15 cl de crème liquide
- copeaux de chocolat noir - sucre glace

Pour la génoise :

La génoise au chocolat: (en prévoir 2 pour un moule en cœur)

- 3 œufs
- 75 gr de sucre
- 30 gr de farine
- 25 gr de cacao
- 1 grosse boîte de pêches au sirop
- 1 noix de beurre
- 2 cuillères à soupe de cassonade

Dans un saladier, fouettez un œuf entier et deux jaunes. Réservez les deux autres blancs. Fouettez les œufs avec le sucre en poudre plusieurs minutes, jusqu'à ce que le mélange devienne blanc et mousseux. Il doit avoir triplé de volume.

Tamisez le cacao en poudre et la farine au dessus du saladier, soulevez bien la pâte à l'aide d'une maryse, pour ne pas casser le volume.

Montez les blancs en neige, et incorporez délicatement au mélange également.

Disposer votre moule en cœur (ou autre type de moule) sur une feuille silicone et sur la plaque de four.

Enfournez 10-12 mn à 180°. Laissez refroidir.

Démouler votre cœur et recommencer pour préparer la 2ème génoise.

Faites caraméliser les pêches : Coupez les pêches en petits cubes, égouttez-les bien. Faites cuire les pêches dans une poêle avec la noix de beurre, saupoudrez de cassonade, et laissez caraméliser quelques minutes.



Pour la mousse :

Mousse au chocolat blanc et mascarpone

- 30 cl de crème liquide
- 200 gr de mascarpone
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 gr de chocolat pâtissier

Faites fondre doucement le chocolat blanc au bain marie, une fois fondu, mélanger le rapidement avec le mascarpone (préalablement sorti du frigo) et le sachet de sucre vanillé.

Monter la crème en chantilly avec le robot ou au fouet, et l'incorporer au mélange mascarpone-choco pour l'alléger.

Glaçage au chocolat :

- 150 gr de chocolat noir
- 15 cl de crème liquide
- copeaux de chocolat noir - sucre glace

Portez la crème liquide à ébullition, et versez-la sur le chocolat coupé en petits morceaux. Laissez fondre quelques minutes, et remuez jusqu'à obtenir une ganache bien lisse.

Montage du pêcher :

Préparer votre plat de service, poser votre moule en cœur, puis disposer la 1ère génoise, à l'aide d'un pinceau de cuisine, imbiber généreusement la génoise de sirop de pêche, ajouter les pêches caramélisées, la mousse mascarpone- chocolat blanc, et enfin la seconde génoise imbibée elle aussi. Terminer par le glaçage en le lissant bien.



Laisser prendre le gâteau au moins une demi-journée au frigo avant de démouler.

Une fois démoulé, décorez votre gâteau. J'ai décoré avec des copeaux de chocolat noir autour du cœur, puis saupoudré de sucre glace, et enfin, j'ai formé des petites boules de pêches, piquées sur 1 pic apéro.