



Gâteaux et desserts au chocolat

Mozart - dessert au chocolat et à la pomme



6h30 **1h30** **20 min** **4h40** **487**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **10** personnes

Ingrédients pour la pâte sablée à la cannelle

200 g **Beurre**
200 g **Farine**
40 g **Sucre glace**
35 g **Amande(s) en
poudre**
5 g **Cannelle en poudre**
2 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 c. à soupe **Rhum**
1 **Sel**
0.25 c. à café **Levure
chimique**

Ingrédients pour la mousse au chocolat

250 g **Chocolat noir**
70 g **Crème liquide
(fleurette)**
6 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
40 g **Sucre semoule**
1 pincée(s) **Cannelle en
poudre**

Étape 1

Préparation des pâtes sablées à la cannelle

- 1 Cuire les oeufs durs. Compter 10 minutes.
- 2 Les écaler et récupérer le jaune.
- 3 Le passer à travers le tamis pour en faire une poudre.
- 4 Au batteur, travailler le beurre dans un saladier pour qu'il devienne pommade.
- 5 Ajouter le sucre, la poudre d'amande, la cannelle, les jaunes d'œufs passés au tamis, le rhum et le sel. Bien mélanger.
- 6 Tamiser ensemble la farine et la levure, puis les incorporer progressivement à la préparation.
- 7 Continuer de pétrir à la main afin d'obtenir une pâte bien molle.
- 8 Faire trois boules de pâte et les conserver pendant 4 heures au réfrigérateur emballées dans du film alimentaire.
- 9 Les sortir du réfrigérateur et les laisser reposer pendant 10 minutes à température ambiante avant de les travailler.
- 10 Fariner le plan de travail, étaler les pâtes à l'aide du rouleau à pâtisserie et découper des disques selon la

taille du moule.

- 11 Remettre les disques au réfrigérateur pendant 30 minutes.
- 12 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 13 Mettre les disques de pâte sur une plaque de four anti-adhésive, les faire cuire au four pendant 18 min environ.

Étape 2

Préparation des pommes flambées

- 1 Eplucher et épépiner les pommes.
- 2 Les couper en dés.
- 3 Faire chauffer le beurre dans une poêle et ajouter les pommes.
- 4 Saupoudrer de cannelle et de sucre.
- 5 Laisser cuire pendant quelques minutes sur feu moyen.
- 6 Verser le rhum dessus et faire flamber.
- 7 Laisser refroidir dans une assiette et réserver.

Étape 3

Préparation de la mousse au chocolat

- 1 Hacher grossièrement le chocolat.
- 2 Le faire fondre au bain-marie ou au micro-ondes par tranches de 30 secondes.
- 3 Dans une casserole, porter la crème fraîche à ébullition avec la cannelle.
- 4 Verser la crème bouillante sur le chocolat et mélanger pour en faire une ganache.
- 5 Battre les blancs en neige en ajoutant le sucre en trois fois.
- 6 Incorporer les blancs au chocolat à l'aide d'une maryse.
- 7 Incorporer les pommes flambées.

Étape 4

Dressage du Mozart

- 1 Déposer au fond du moule un premier disque de pâte sablée.
- 2 Verser dessus la moitié de la mousse au chocolat.
- 3 Recouvrir avec un deuxième disque de pâte sablée et verser le reste de la mousse au chocolat.
- 4 Recouvrir avec le dernier disque de pâte sablée.
- 5 Décorer en saupoudrant de cacao en poudre par exemple.

Ingrédients pour les pommes flambées

2 **Pomme(s)**
15 g **Beurre**
15 g **Sucre semoule**
3 c. à soupe **Rhum**
1 pincée(s) **Cannelle en poudre**

Ingrédients pour le dressage

1 **Cacao en poudre**