



## Coeur de Valentine



### Le biscuit:

- 3 jaunes d'oeufs
- 60 gr de sucre
- 60 gr de farine
- 15 gr de cacao en poudre non sucré
- 1 goutte de vanille liquide
- 3 blancs d'oeufs
- 15 gr de sucre semoule

### La mousse:

- 200 gr de beurre en pommade
- 3 jaunes d'oeufs
- 400 gr de couverture (extra bitter 64 % ici)
- 180 gr de crème liquide 30%

### La meringue:

- 4 blancs d'oeufs
- 180 gr de sucre
- 50 gr d'eau

Préparation et cuisson du biscuit voir « biscuit chocolat pdf »

Le tempérage consiste à garder le chocolat brillant pour les moulages et décorations. Mettre les galets de chocolat dans un cul de poule et dans un bain-marie, le faire fondre jusqu'à une température de 50 à 55°C, retirer le chocolat du bain-marie et le refroidir à une température de 27 à 28°C (on peut placer le cul de poule dans un autre récipient d'eau glacée pour accélérer le refroidissement); remettre le chocolat à chauffer à une température de 30 à 32°C, le chocolat est à point, verser le chocolat dans le moule tout en le tournant puis retirer l'excédant, refroidir le moule jusqu'à la prise complète.

Bouillir la crème, la verser sur le chocolat soit 250 gr (j'ai utilisé ici le restant de chocolat tempéré, ça tombe pile poil), lisser et refroidir. Mélanger le beurre en pommade avec les jaunes d'oeufs, réserver.

Cuire le sucre et l'eau avec une thermo-sonde, à 110°C commencer à monter les blancs en neige, verser dessus le sucre cuit à 121°C, fouetter jusqu'à refroidissement.

Mélanger avec le beurre/jaunes, le chocolat/crème puis la meringue, en garnir le fond du moule, le biscuit puis la mousse, terminer par un coeur de biscuit, (le biscuit peut-être imbiber d'un sirop aromatisé). Laisser prendre 2 à 3 heures au frais.