

GATEAU SAINT VALENTIN

2. Fouetter les jaunes d'œufs avec 90 g de sucre, jusqu'à ce qu'ils blanchissent et épaississent. Incorporer le chocolat fondu encore chaud, puis les amandes en poudre, la farine et le sel.
3. Battre les blancs d'œufs en neige ferme avec la crème de tartre, en saupoudrant le reste du sucre à mi-parcours.
4. Mélanger 1 C à S de blancs battus au chocolat pour l'alléger, puis incorporer délicatement le reste. Préchauffer le four à 190°.
5. Verser la pâte dans un moule rond de 20 cm de diamètre et faire cuire environ 40'. Une pique de bois plantée au cœur du gâteau doit en ressortir encore un peu humide. Laisser le gâteau refroidir dans son moule sur une grille, puis le démouler et le retourner très délicatement.
6. Saupoudrer la surface du gâteau de cacao. Poser les feuilles en papier dessus - elles vont servir de pochoirs - et saupoudrer de sucre glace. Les retirer puis disposer celles en chocolat au centre du gâteau.

(☺☺) ROSES

1. Avec la pâte d'amande au chocolat, confectionner un petit cône de 2,5 cm de haut pour le centre de la fleur.
2. Aplatir à la main des petits morceaux de pâte de la taille d'un pois, puis les façonner en forme de pétale entre les doigts. En faire quelques-uns un peu plus grands.
3. Placer le premier pétale sur le cône, puis disposer les suivants, de manière que chacun recouvre en partie le précédent. Terminer avec les plus grands pétales.

Pour le gâteau :

1 portion de pâte du diablolo (☺)

Pour la pâte d'amande au chocolat :

2 C à S de cacao en poudre

4 à 5 C à S d'eau bouillante

875 g de pâte d'amande

Pour le décor :

3 C à S de confiture d'abricots, diluées avec 1 C à S d'eau, puis passées.

4 roses et 14 feuilles en pâte d'amande chocolatée (☺☺)

2 m de ruban de 1 cm de large - épingles en inox

1. Préchauffer le four à 180°. Préparer la pâte du diablolo. La verser dans le moule et faire cuire environ 1 heure.
2. Laisser refroidir dans le moule posé sur une grille, puis retourner le gâteau et enlever le papier sulfurisé.
3. Faire fondre le cacao dans assez d'eau pour obtenir une pâte lisse et ferme, puis laisser refroidir. Incorporer à la pâte d'amande et travailler vigoureusement le mélange jusqu'à ce que sa couleur soit uniforme. Si elle n'est pas utilisée immédiatement, envelopper la pâte d'amande dans un film transparent à garder au frigo.

MONTAGE :

1. Faire chauffer doucement le glaçage à l'abricot, jusqu'à ce qu'il soit liquide. Poser le gâteau sur un socle en carton et le recouvrir complètement de glaçage.
2. Réserver le tiers de la pâte d'amande. Sur le plan de travail saupoudré de cacao, étaler le reste de la pâte d'amande en un disque régulier d'environ 26 cm de diamètre.
3. Soulever délicatement la pâte d'amande en l'enroulant sur un rouleau à pâtisserie et la poser sur le gâteau. A l'aide des doigts saupoudrés de cacao, bien la lisser sur tout le gâteau.
4. Découper la pâte d'amande tout autour de la base du gâteau et réserver les chutes.
5. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler les 2/3 de la pâte d'amande restante afin d'obtenir un morceau assez grand pour recouvrir le socle.
6. Retirer très délicatement le gâteau du socle et le mettre de côté. Couvrir uniformément le socle de pâte d'amande, en procédant de la même manière que pour le gâteau et couper régulièrement le tour.
7. Étaler un peu de glaçage à l'abricot à l'emplacement du gâteau, puis le remettre sur son socle.

DECOR :

1. Rassembler le reste de pâte d'amande et les chutes. En faire des roses (☺☺) et des feuilles. Pour celles-ci, poser des petites feuilles de rosier sur une fine couche de pâte

d'amande et presser légèrement pour imprimer leur empreinte. Découper ensuite avec la pointe d'un couteau, en suivant les marques, puis incurver délicatement les feuilles en les posant quelques instants sur le doigt. Placer ensuite les roses et les feuilles dans un endroit chaud et sec.

2. Disposer roses et feuilles sur le gâteau, en appuyant légèrement pour les fixer. Placer le ruban autour du socle et le maintenir avec des épingles.

(☺) DIABOLO

Pour le gâteau :

180 g de chocolat noir
180 g de beurre coupé en petits morceaux
2 C à S d'extrait de vanille
4 œufs, jaunes et blancs séparés
140 g de sucre en poudre
60 g d'amandes en poudre
30 g de farine tamisée
1 grosse pincée de sel
1 grosse pincée de crème de tartre

Pour le décor :

Cacao en poudre - sucre glace - feuilles en chocolat - feuilles en papier.

1. Faire fondre le chocolat avec le beurre, puis ajouter l'extrait de vanille.