**[Dynamite Erynienne pour la Fête des Mères](http://www.ptitchef.com/index.php?obj=front&action=redirect&feed_data_id=304368" \t "_blank)**

  
  
J'ai juste remplacé le [chocolat](http://positexte.weborama.com/script/clic.php?a=JmNjb2Q9RlImaWRtYz02MTYmaWRjbT0zNSZpZGFuPTE4JmliaWQ9MC4xNSZpY3BjPTEmYmlkbj0wLjE1JmF1dG89MCZodXJsPSZzdGR0PTEyNDM1MjQwNTEmbmRkdD0xMjQzNTI3NjUxJmlkcGw9LTEmaWRnZT0xJmlkY3A9JmlkcHI9MCZ0eXBlPTMmaWRwZz0zOTE0MzImaWR0aD0xNCZleGZlPXlhaG9vX3NlYXJjaCZrd3NlPWNob2NvbGF0JnB1cmw9d3d3Lnl2ZXN0aHVyaWVzLmNvbSZ0aXQ9RCVFOWNvdXZyZXorbGVzK2Nob2NvbGF0cytZdmVzK1RodXJpJUU4cyZzaWc9JmFkdms9NkE1QkYyMTI%3D3d61c32e" \t "_blank) noir par du [chocolat](http://positexte.weborama.com/script/clic.php?a=JmNjb2Q9RlImaWRtYz02MTYmaWRjbT0zNSZpZGFuPTE4JmliaWQ9MC4xNSZpY3BjPTEmYmlkbj0wLjE1JmF1dG89MCZodXJsPSZzdGR0PTEyNDM1MjQwNTEmbmRkdD0xMjQzNTI3NjUxJmlkcGw9LTEmaWRnZT0xJmlkY3A9JmlkcHI9MCZ0eXBlPTMmaWRwZz0zOTE0MzImaWR0aD0xNCZleGZlPXlhaG9vX3NlYXJjaCZrd3NlPWNob2NvbGF0JnB1cmw9d3d3Lnl2ZXN0aHVyaWVzLmNvbSZ0aXQ9RCVFOWNvdXZyZXorbGVzK2Nob2NvbGF0cytZdmVzK1RodXJpJUU4cyZzaWc9JmFkdms9NkE1QkYyMTI%3D3d61c32e" \t "_blank) gianduja. Il porte extraordinairement bien son nom!!!! Ce gâteau est explosif! Alors, amoureux de caramel et de chocolat, n'attendez plus, faites-le!   


|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Le fondant ricotta & caramel :  - 2 gros oeufs - 250 g de ricotta - 20 g de maïzena - 20 g de sucre glace - 200 g de sucre - 20 cl de crème liquide ( allégée possible ) - 2 càs d'eau - 20 g de beurre en dés - 1 pincée de fleur de sel | La mousse chocolat :  - 20 cl de crème liquide entière - 130 g de chocolat gianduja  - 50 g de lait - 2 g de gélatine ( 1 feuille de 2 g ) | Le glaçage au caramel chocolaté :  - 20 cl de crème liquide entière - 200 g de sucre - 20 g de beurre en dés - 2 càs d'eau - 30 g de chocolat gianduja | Déco  - chocolat au lait, sucre coloré, déco en chocolat |

**Préparer le fondant ricotta & caramel à la fleur de sel :**

1/ Réaliser la sauce caramel : verser l'eau et le sucre dans une casserole de taille moyenne. Mettre sur feu moyen **sans remuer** ( il est juste possible de pousser doucement le sucre restant au centre sur les bords à l'aide d'une spatule en bois )  
jusqu'à caramélisation : le sucre doit être totalement dissoud, il ne  
doit plus rester de grain et la couleur doit être bien ambrée.  
Parallèlement, bouillir la crème liquide ( casserole ou micro-ondes ).  
Retirer la casserole de caramel du feu puis y verser la crème  
bouillante. Remuer à l'aide d'une spatule en bois, remettre sur le feu  
en remuant jusqu'à **léger** épaississement. Retirer du feu, ajouter les dés de beurre et la fleur de sel, mélanger, réserver.

2/ Préchauffer le [four](http://positexte.weborama.com/script/clic.php?a=JmNjb2Q9RlImaWRtYz0yMzEwOCZpZGNtPTM1JmlkYW49MTgmaWJpZD0wLjE1JmljcGM9MSZiaWRuPTAuMTUmYXV0bz0wJmh1cmw9JnN0ZHQ9MTI0MzUyNDA1MSZuZGR0PTEyNDM1Mjc2NTEmaWRwbD0tMSZpZGdlPTEmaWRjcD0maWRwcj0wJnR5cGU9MyZpZHBnPTM5MTQzMiZpZHRoPTE0JmV4ZmU9eWFob29fc2VhcmNoJmt3c2U9Zm91ciZwdXJsPXd3dy53aGlybHBvb2wuZnIlMkZmb3VyJnRpdD1mb3VycyZzaWc9JmFkdms9MzBGQUM4Q0E%3D2fbaa4bd" \t "_blank) à 175°C. Dans un  
saladier, battre les oeufs et le sucre glace jusqu'à ce qu'ils  
blanchissent. Ajouter la maïzena, fouetter, la ricotta, fouetter, puis  
275 g de sauce caramel ( prélevée de la casserole, quasiment la totalité ). Fouetter de nouveau.

3/ Verser dans un moule de 23 cm de diamètre ( ici silicone ) beurré et fariné et enfourner pour 45 minutes à 175°C.  
Laisser totalement refroidir dans le moule, puis démouler à l'envers  
sur le plat de service. Tasser dans un cercle de 22 cm de diamètre,  
puis le chemiser de rhodoïd ( ou de beurre + bandes de papier sulfurisé ou de bandes de transparent ).

**Préparer la mousse chocolat noir :**

4/ Tremper la gélatine 10 minutes dans de l'eau froide. Battre la crème en chantilly légère ( elle ne doit pas être ferme ), réfrigérer.

5/ Faire fondre le chocolat en morceaux au bain-marie. Parallèlement, chauffer le lait au micro-ondes ( attention de ne pas le bouillir ),  
y ajouter la gélatine bien essorée, mélanger. Verser le lait sur le  
chocolat en plusieurs fois, en remuant entre chaque à la spatule en  
bois, jusqu'à homogénéisation. Laisser refroidir, ajouter alors la  
chantilly en l'incorporant à la maryse, avec les éclats de chocolat  
noir si souhaité ( facultatif ). Etaler la mousse sur le fondant ricotta & caramel, lisser à la spatule, réfrigérer 2 heures.

**Préparer le caramel chocolaté :**

6/ Verser l'eau et le sucre dans une casserole de taille moyenne. Mettre sur feu moyen **sans remuer** ( il est juste possible de pousser doucement le sucre restant au centre sur les bords à l'aide d'une spatule en bois )( casserole ou micro-ondes ).  
Retirer la casserole de caramel du feu puis y verser la crème  
bouillante. Remuer à l'aide d'une spatule en bois, remettre sur le feu  
à ébullition en remuant jusqu'à **léger** épaississement.  
Retirer du feu, ajouter les dés de beurre et le chocolat en morceaux  
simultanément, mélanger pour homogénéiser, réserver.  
jusqu'à caramélisation : le sucre doit être totalement dissout, il ne  
doit plus rester de grain et la couleur doit être bien ambrée.  
Parallèlement, bouillir la crème liquide

7/ Laisser tiédir en remuant de temps en temps puis verser sur la mousse chocolat, dans le cercle ( j'ai mis la totalité du caramel, il est possible d'en conserver un peu en pot au réfrigérateur )**.** Réfrigérer plusieurs heures ( ici une nuit ). Décercler le gâteau, retirer le rhodoïd et faire un contour en chocolat au lait. Décorer avec des feuilles en chocolat et du sucre coloré

Ce gâteau est meilleur préparé 24 heures à l'avance, il est plus fondant et le parfum du caramel se développe.

