 **Entremets Mozart**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2011/11/G%C3%A2teau-Mozart-DSC_4409_12573.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Pâte :  
- 200 g de farine  
- 200 g de beurre pommade  
- 40 g de sucre glace  
- ¼ de càc de levure chimique  
- 2** [**jaunes d'œufs**](http://recettes.de/jaune-d-oeuf) **durs  
- 1 càs de rhum brun  
- 40 g d'**[**amandes**](http://recettes.de/amande) **en poudre  
- 1 pincée de** [**cannelle**](http://recettes.de/cannelle) **en poudre - 1 pincée de sel**  
**Pour la garniture :  
- 300 g de** [**pommes**](http://recettes.de/pomme) **acidulées  
- 250 g de** [**chocolat**](http://recettes.de/chocolat) **noir  
- 30 g de beurre  
- 70 g de crème liquide  
- 60 g de sucre(20 g + 40 g)  
- 1 pincée de cannelle - 1 bâton de cannelle  
- 3 càs de rhum brun  
- 6** [**blancs d'œufs**](http://recettes.de/blancs-d-oeufs)  
  
**1 cercle à pâtisserie de 20 cm de diamètre habillé de rhodoïd.   
La plaque du four tapissée de papier cuisson.  
Préchauffage du four à 180°C [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

**La pâte :**

Dessiner sur le papier cuisson qui tapisse la plaque  du four, 3 cercles de 20 cm de diamètre.  
Écraser finement à la fourchette les jaunes d'œufs durs.  
Mettre dans le bol du robot, le beurre, le sucre glace, la poudre d'amandes, le sel, la cannelle, le rhum et les miettes d'œufs durs  
Lorsque tout est bien mélangé, ajouter la farine et la levure.  
Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.  
Filmer la pâte et l'entreposer au réfrigérateur pendant 3 heures.  
Lorsque la pâte s'est bien raffermie, la séparer en trois parties égales (3 fois 168 g).  
L'étaler au rouleau pour obtenir 3 cercles de 20 cm.  
Faire cuire en surveillant environ 18 minutes.  
Faire glisser la feuille sur le plan de travail et laisser refroidir les disques de pâte.

**La garniture :**

Peler les pommes, retirer le cœur et les pépins et couper la chair en dés.  
Faire chauffer le beurre dans une poêle et y faire cuire les pommes avec la cannelle et 20 g de sucre, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.  
Hors du feu, flamber avec le rhum chaud.  
Laisser refroidir puis mixer pour obtenir une purée fine.  
Battre les blancs d'œufs en neige ferme avec le reste de sucre.  
Faire bouillir la crème avec le bâton de cannelle.  
Retirer la cannelle et incorporer dans la crème bouillante le chocolat cassé en morceaux.  
Remuer pour obtenir une crème lisse.  
Incorporer la compote de pommes, puis ¼ des blancs d'œufs en remuant.  
Ajouter enfin délicatement le reste des blancs en soulevant le mélange à la spatule.

**Le montage :**

Poser le cercle à pâtisserie sur un plat.  
Déposer au fond un disque de pâte (il faudra peut-être le retailler un peu, très délicatement).  
Garnir avec une couche de mousse chocolat-pomme.  
Déposer un second cercle.  
Garnir d'une couche de crème (en réserver un peu).  
Poser le dernier disque de pâte et lisser par dessus le reste de crème.  
Entreposer au frais pendant 4 heures.  
Lorsque la crème est prise, retirer délicatement le cercle et décorer le gâteau suivant la circonstance.

***Je l'ai légèrement poudré de cacao amer et j'ai juste décoré avec du chocolat blanc***