



Frangipane tout chocolat

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Mon moment de grande gourmandise. Pas de limite avec le chocolat. Une recette exclusive sur vision-plaisir. Mon plaisir intense... un vrai gourmand !

Ingrédients pour réaliser la frangipane tout chocolat :

- 500 g environ de pâte feuilletée inversée au chocolat
- 120 g de chocolat noir 50% de cacao
- 120 g de poudre d'amande
- 120 g de beurre doux
- 80 g de sucre en poudre
- 2 œufs entiers
- 2 jaunes d'œufs
- 30 g de crème liquide
- 30 g de farine type 45

Pour 6-8 personnes

Comment réaliser la frangipane tout chocolat :

Dans un **batteur** ou dans un **saladier**, mettre le beurre mou et battre jusqu'à obtenir **une mousse légère**. Ajouter les œufs entiers et bien rendre la **préparation homogène**. Verser ensuite le **sucre en poudre** et la **poudre d'amande**. Mélanger doucement jusqu'à obtenir à nouveau une **pâte** homogène. Fondre le chocolat au bain-marie et l'incorporer à la crème d'amande. Débarrasser la **crème d'amande chocolat** et la mettre dans le **réfrigérateur** au moins 12 heures avant utilisation.

Cela renforce le goût de la crème et terminer par l'alcool de votre choix.

Couper en deux votre pâte feuilletée chocolat et étaler chaque moitié sur 5 à 8 millimètres d'épaisseur. Déposer un cercle inox de 20 cm de diamètre sur une des deux pâtes feuilletées chocolat. A l'aide d'une lame de cutter, couper très proprement en suivant le contour du **cercle inox**. Oter l'excédent de pâte et déposer le disque sur une plaque de **cuisson en prenant soin** de mettre dessous un papier cuisson. Déposer par-dessus une autre feuille de cuisson. Réaliser la même opération avec la deuxième pâte feuilletée chocolat mais en utilisant un **cercle inox de 24 ou 26 cm** de diamètre. Déposer votre deuxième disque sur le premier et laisser reposer 2 heures au réfrigérateur. **Pendant ce temps**, sortir la crème d'amande, il faut qu'elle ne soit **pas trop dure**, facilitant son utilisation dans une poche à douille.

Après deux heures de repos pour vos deux disques de pâte feuilletée, les sortir du réfrigérateur et mettre sur une **plaque** de cuisson le disque **de 20 cm** en prenant soin de le retourner. Mettre votre **crème d'amande chocolat** dans une poche à douille. Déposer un serpentín sur le disque de pâte en partant du centre du **disque vers l'extérieur**. Laisser environ 5 cm autour du disque sans y déposer de crème d'amande. Voir photos. Badigeonner tout autour du disque **d'une dorure à base de jaune** d'œuf et un peu de **crème liquide**. Ajouter selon votre souhait une fève et déposer dessus le deuxième disque de pâte (le plus grand), toujours en prenant soin de le retourner. Réaliser une légère **pression autour de la frangipane** pour bien coller les deux disques de pâte feuilletée. Mettre au réfrigérateur pendant 1 heure.

PS : si vous remarquez un peu de farine sur vos disques de pâte feuilletée, l'ôter à l'aide d'un pinceau bien propre et sec. **La farine peut poser des problèmes**

de collage entre les deux pâtes ou limiter son développement au moment de la cuisson.

Après cette heure de repos, mettre au **congélateur** votre frangipane pendant **2 h 30 à 3 h**. Oui je sais. Cela commence à faire beaucoup, mais ...

Retourner votre frangipane en la mettant à l'envers et ôter si besoin l'excédent de farine se trouvant sur la frangipane. **Ajouter une couche de dorure.** Remettre au congélateur votre frangipane pendant 10 minutes. Non non! je ne plaisante pas. Au bout de 10 minutes, remettre une couche de dorure et réaliser une décoration à l'aide d'une lame de couteau ou d'un cutter. Attention ! il faut juste réaliser une entaille de 1 à 2 millimètres. **Voir vidéo.** Remettre au congélateur jusqu'à que votre four soit à température. 200 °C. Enfourner votre frangipane et laisser cuire 15 minutes à 200 °C. Puis baisser votre four à 180 °C et terminer la cuisson. **Vous pouvez mettre** une grille à l'envers au-dessus de votre frangipane en ajoutant sur les 4 coins des plots en inox ou en fer pour obtenir une hauteur souhaitée (voir photos). **Cela évite que votre frangipane** gonfle plus d'un côté que l'autre. Le résultat visuel sera parfait.

Fini !

VISION
Plaisir