

## Terrine de pain d'épices au chocolat et au thé

---

*Ingrédients (pour 4 personnes) :*

- 100 g de chocolat noir à pâtisser + 50 g pour le glaçage,
- 150 g de pain d'épices,
- 5 cl de thé Earl Grey,
- 2 œufs.

*Préparation : 15 min. Réfrigération : 12 h.*

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Battre les blancs en neige, avec une pincée de sel (et quelques gouttes de jus d'orange éventuellement).

Faire fondre le chocolat 1 minute au four à micro-ondes dans le thé. Égoutter pour récupérer le thé ; homogénéiser le chocolat fondu. Incorporer les jaunes d'œufs, puis les blancs en neige, très délicatement.

Couper le pain d'épices en tranches assez fines. L'hydrater légèrement avec quelques gouttes de thé (mais pas trop : ce n'est pas un gâteau imbibé).

Chemiser une petite terrine (½ litre de contenance environ) à l'aide de film alimentaire. Verser une couche de mousse au chocolat, puis alterner entre pain d'épices et mousse au chocolat jusqu'à ce que la terrine soit remplie, en terminant par une couche de pain d'épices.

Réserver au réfrigérateur au moins 12 heures.

Quelques heures avant le service, tempérer le reste de chocolat. Démouler la terrine sur le plat de service, napper d'une fine couche de chocolat et laisser durcir complètement à température ambiante (12-15°C serait l'idéal). À plus long terme, conserver au réfrigérateur.

*Variante :* Remplacer le thé par du jus d'orange. On peut alors ajouter des morceaux d'écorces d'oranges confites dans le glaçage. Pour un aspect « rocher », incorporer 1 c. à s. de pralin au glaçage. On peut aussi ajouter un peu de pralin à la mousse au chocolat.