

Gâteau mousse au chocolat

Ingrédients pour 6 personnes:

Base:

100 g de farine
75 g de beurre fondu
75 g de sucre semoule
15 g de cacao
3 oeufs
1/2 sachet de levure chimique
sel

Mousse:

200 g de chocolat
6 oeufs
150 ml de crème fraîche liquide
80 g de sucre glace
1 pincée de sel
cacao pour le décor

Réalisation:

Base:

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger les jaunes avec le sucre, et fouetter dans un bain marie jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Retirer du feu et fouetter jusqu'à complet refroidissement.

Ajouter la farine, le cacao, la levure et une pincée de sel.

Mélanger, puis verser le beurre fondu en filet.

Incorporer les blancs montés en neige, verser sur le flexipat et faire cuire 25 minutes.

Démouler la génoise sur une grille et réserver.

Mousse:

Casser le chocolat, et le faire fondre au bain marie.

Séparer le blanc des jaunes d'oeufs.

Mélanger les jaunes d'oeufs et le chocolat.

Fouetter la crème en la saupoudrant de sucre glace quand celle ci commence à monter.

Incorporer délicatement la chantilly au mélange jaunes d'oeufs chocolat.

Monter les blancs en neige avec le sel et incorporer les délicatement au chocolat. Réserver au frais.

Montage:

Couper la génoise à la taille du cadre, en vous aidant de celui ci.

Déposer le cadre sur une feuille de papier sulfurisé, et déposer la génoise dans le fond du cadre.

Garnir le cadre de mousse au chocolat, et laisser au frais au moins 3 heures.

Au moment de servir, démouler le gâteau en passant délicatement la lame d'un couteau sur les bords du cadre.

Saupoudrer de cacao. Servir avec une crème anglaise.