

GÂTEAU À LA MOUSSE AU CHOCOLAT

Ingrédients :

Pour la base au chocolat :

2 oeufs

30 g de farine

100 g de chocolat noir

65 g de sucre

75 g de beurre

Mousse au chocolat :

200 g de chocolat noir ou au lait

75 g de sucre

3 jaunes

30 cl de crème liquide entière (30% de mat. grasse)

Préparations :

1. Préchauffer d'abord votre four à 160 C
2. Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.
3. Verser le chocolat fondu dans un récipient, ajouter le sucre et les oeufs. Bien incorporer le tout. Ajouter la farine et mélanger.
4. Verser dans un cercle à pâtisserie posé sur une plaque

recouverte de papier sulfurisé ou un moule amovible beurré et fariné. Cuire 15-20 min. Sortir du four et laisser tiédir.

MOUSSE AU CHOCOLAT :

1. Dans une casserole, faites un sirop avec le sucre et l'eau (2 cuil. à soupe), portez à ébullition jusqu'à atteindre 118°C.
2. Fouettez les jaunes d'oeufs dans un bol en versant le sirop en filet, vous obtenez un mélange mousseux clair (une pâte à bombe).
3. Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou bain marie, et ajoutez le à cette préparation, laissez le tout baisser à température ambiante.