

Gâteau mousse chocolat cru/cuit



Ingrédients (6 à 8 personnes) : 160g de chocolat noir, 160g de beurre, 5 oeufs (blancs et jaunes séparés), 140 g (100 + 40) de sucre.

Matériel Demarle : empreintes 4 quarts FP 2349, plaque aluminium, cul de poule, casserole, spatule, maryse...

Préparer deux bains-marie. Dans l'un faire fondre le chocolat et le beurre. Dans l'autre, fouetter les jaunes avec les 40g de sucre jusqu'à ce que le volume triple. Dans un autre cul-de-poule, monter les blancs en neige avec les 100g de sucre restant.

Incorporer les jaunes au chocolat fondu, puis ajouter délicatement les blancs montés.

Séparer l'appareil en deux, en réserver une partie au froid. Verser l'autre moitié aux 3/4 dans les empreintes.

Enfourner à 180°C pendant une douzaine de minutes.

A la sortie du four, le biscuit est gonflé. Presser pour l'écraser un peu et laisser refroidir.

Garnir avec la mousse réservée. Lisser à la spatule.

Réserver au réfrigérateur ou congeler.