

Finger moelleux au chocolat, gouttes de mousse chocolat, chantilly vanille, tuiles chocolatées |

Recette pour 12 tapas



Description

Gâteau (biscuit) très chocolaté, recouvert de gouttes de mousse au chocolat, et plaquettes au chocolat.

L'astuce du chef

Libre à vous pour la finition de ce gâteau.

Il est possible de cuire la préparation à gâteau dans 12 petits moules.

Ingrédients

Gâteau moelleux au chocolat

- 90 Gr Beurre
- 150 Gr Chocolat noir
- 180 Gr Sucre
- 100 Gr Farine
- 5 Gr Poudre à pâte
- 3 Unité(s) Oeuf

Plaquettes de chocolat

- 150 Gr Chocolat noir
- 15 Gr Noix de coco râpée non sucrée

Mousse de chocolat noir 64%

- 200 Ml Crème 35% à fouetter
- 100 Gr Chocolat noir

Crème chantilly vanille

- 200 Ml Crème 35% à fouetter
- 40 Gr Sucre glacé
- 1 Cuil. à thé Extrait de vanille

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four** à **375 F°**

Mise en place

Tamisez la farine et la poudre à pâte ensemble. Beurrez et farinez votre moule à gâteau (20 cm x 30 cm). Faites fondre doucement le chocolat des plaquettes au bain-marie.

Gâteau moelleux au chocolat

Dans un bain-marie, faites fondre le beurre et le chocolat.

Dans un bol, mélangez les oeufs avec le sucre, bien blanchir le mélange. Mélangez le chocolat et le beurre fondu avec les oeufs et le sucre en ruban, en pliant incorporez la farine.

Versez votre préparation dans votre moule à gâteau, placez-le dans le four pour 20-25 minutes environ. Piquez avec la pointe d'un couteau pour vérifier la cuisson, si votre lame ressort sèche c'est qu'il est cuit.

Laissez refroidir complètement et taillez en 12 avant de garnir.

Mousse au chocolat

Faites fondre votre chocolat dans un bain-marie et montez votre crème avec un batteur électrique ou à la main. Une fois votre chocolat fondu, laissez-le 5 minutes sur la table, puis incorporez 1/4 de la crème fouettée à l'aide d'un fouet, en mélangeant énergiquement. Une fois le mélange complété, incorporez le reste de la crème en pliant avec le fouet. Il ne vous reste plus qu'à placer la mousse au chocolat dans une poche à pâtisserie avec une douille unie, et réaliser de belles gouttes de mousse sur le gâteau.

Crème chantilly vanillée

Mélangez bien à l'aide d'un fouet la crème froide, le sucre et la vanille. Placez la chantilly dans une poche à pâtisserie avec une douille unie, et réaliser de belles gouttes de mousse sur le gâteau.

Plaquettes de chocolat et coco

Mélangez délicatement votre chocolat noir fondu et placez-le au frigo de temps à autres, de manière à faire descendre sa température à 30°C. Passez légèrement au-dessus d'un bain-marie de manière à remonter la température à 32°C. À ce stade-ci, vous pouvez étaler votre chocolat finement sur une surface plastifiée (rhodoïd) à l'aide d'une spatule. Parsemez sur toute la surface de la noix de coco râpée avant que votre chocolat ne fige. Faites glissez votre feuille de chocolat sur une plaque et placez-la au congélateur ou au frigo quelques minutes.

Bon appétit!