

Gâteau moelleux au chocolat, gouttes de mousse chocolat et tuiles chocolatées |

Recette pour 12 tapas



Description

Gâteau (biscuit) très chocolaté, recouvert de gouttes de mousse au chocolat, et relief de plaquettes au chocolat. Servi avec une sauce au cacao brut.

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 afin de servir en tapas.

Ingrédients

Gâteau moelleux au chocolat (12 à 14 pers)

- 125 Gr Beurre
- 200 Gr Chocolat noir
- 250 Gr Sucre
- 4 Unité(s) Jaune d'œuf
- 125 Gr Farine
- 0.50 Sachet(s) Levure chimique
- 4 Unité(s) Blanc(s) d'œuf(s)

Plaquettes de chocolat

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

Crème chantilly ivoire

- 200 Ml Crème 35% à fouetter
- 80 Gr Chocolat blanc
- 1 Cuil. à thé Extrait de vanille

Préparation

Mousse de chocolat noir 64%

- 205 Ml Crème 35% à fouetter
- 125 Gr Chocolat noir

Sauce de cacao noir

- 200 Ml Eau
- 100 Gr Sucre
- 50 Gr Cacao en poudre

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four** à **356 F°**

Mise en place

Tamisez la farine et la levure chimique ensemble. Séparez le blanc des jaunes d'œufs (clarifier). Beurrez et farinez votre moule à gâteau. Faites fondre doucement le chocolat des plaquettes au bain-marie. Fendez sur le long les gousses de vanille et grattez-les avec le dos du couteau. Mettez les graines de vanille et les gousses dans 1/4 de la crème pour la chantilly (soit environ 95 ml).

Gâteau moelleux au chocolat

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

Dans un bol, mélangez les jaunes avec 200 gr de sucre, bien blanchir le mélange. Montez les blancs en neige et serrez-les avec le sucre restant (50 gr). Mélangez le chocolat et le beurre fondu avec les jaunes et le sucre en ruban, en pliant incorporez la farine et la levure chimique. Finalisez en incorporant les blancs montés.

Versez votre préparation dans votre moule à gâteau, placez-le dans le four pour 35 minutes environ. Piquez avec la pointe d'un couteau pour vérifier la cuisson, si votre lame ressort sèche c'est qu'il est cuit.

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 Ivoire vanillée

Faire bouillir la 1/2 de crème 35% (100 ml) avec la vanille. Versez la crème chaude sur le chocolat blanc, mélangez bien à l'aide d'un fouet. Ajoutez le reste de la crème froide. Réservez idéalement une nuit au frigo, avant de la fouetter comme une chantilly.

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 30C. Passez légèrement au-dessus d'un bain-marie de manière à remonter la température à 32C. À ce stade-ci, vous pouvez étaler votre chocolat finement sur une surface plastifiée (rhodode) 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.

Sauce au cacao brut.

Dans une casserole, portez tous les ingrédients à ébullition, laissez un petit bouillon durant 3 à 4 minutes environ. Arrêtez le feu et réservez la sauce de manière à pouvoir la servir froide.

Bon appétit!