

# Gâteau moelleux au chocolat noir, boules de mousse chocolat, tuile de couverture, crème anglaise au café

**Recette pour 44**

## Description

Un dessert qui vous laissera sans voix, les différentes textures et les différentes games de chocolat vous laisserons un souvenir inoubliable.

## L'astuce du chef

Assurez-vous que votre bol et que la crème soit bien froide, cela facilitera la montée de la crème en chantilly.

## Ingrédients

### Gâteau moelleux

- 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)
- 125 Gr Beurre

### Crème anglaise au café

- 1 Litre(s) Lait
- 12 Unité(s) Jaune d'œuf
- 175 Gr Sucre
- 35 Ml Arôme café

### Mousse chocolat

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

### Finition

- 12 Morceau(x) Chocolat noir

## Préparation

- Temps de préparation **25.00 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375.00 F°**

### Gâteau moelleux

Tamisez la farine et la levure chimique ensemble. Séparez le blanc des jaunes d'œufs (clarifier). Beurrez et farinez votre moule à gâteau.

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 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 anglaise café

Portez le lait, l'arôme café et deux cuillères de sucre à ébullition, pendant ce temps, fouettez énergiquement les jaunes avec le reste du sucre (le mélange devrait blanchir un peu).

Une fois à ébullition baissez légèrement le feu, versez une bonne partie du lait sur les jaunes blanchis. Bien fouettez sans attendre, une fois le tout bien homogène, reversez dans la casserole pour compléter sa cuisson.

À l'aide d'une cuillère en bois, mélanger (vanner) sans cesser la crème sur le feu, attention de ne jamais atteindre l'ébullition (maximum 84°C).

Sortez la cuillère, placez-la de profil, passez votre doigt sur la cuillère, si le doigt laisse une marque, elle est cuite.

Versez la crème dans un bol, idéalement poser sur de la glace, il faut faire descendre la température le plus vite possible.

### Plaquettes chocolat

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 glisser votre feuille de chocolat sur une plaque et placez-la au congélateur ou au frigo quelques minutes.

### Finitions et montage

Détaillez une bande de biscuit, réalisez dessus de belles gouttes de mousse chocolat. Déposez des plaquettes de chocolat et agrémenté le tout de la crème anglaise au café.

**Bon appétit!**