

Le tout chocolat de Mercotte

Ingrédients pour un gâteau de 18 centimètres de diamètre, 4 de hauteur :

280 g de chocolat
280 g de sucre
250 g de beurre mou
5 blancs d'oeuf
9 jaunes d'oeuf
1 pincée de sel
QS de cacao amer
11 carrés de chocolat
Quelques chocotines

Préparation :

Faire fondre le chocolat au bain marie, ajouter le beurre coupé en morceaux, hors du feu.
Dans le robot, mettre les jaunes d'oeuf et le sucre, fouetter 5 minutes.
Le mélange double de volume et blanchit.
Ajouter le mélange chocolat-beurre et continuer à travailler l'appareil 3 minutes.
Monter les blancs en neige en ajoutant une pincée de sel.
Mélanger délicatement à la pâte chocolat.
Poser un cercle à pâtisserie beurré, sur une feuille de papier sulfurisé. Le garnir de la moitié de la pâte.
Cuire dans le four préchauffé à 170° pendant 1 heure.
Démouler le gâteau, laver le cercle, le chemiser de rhodoïd, poser le gâteau au fond du cercle, verser la mousse restante.
Mettre au congélateur 1 heure.
Retirer le cercle et le rhodoïd. Poser les carrés de chocolat tout autour du gâteau, saupoudrer de cacao, décorer de quelques chocotines.
Réserver le gâteau à température ambiante pendant 4 heures.

<http://deliceyes.over-blog.org/>