*Gâteaux et desserts au chocolat*

# Congolais revisité et ganache au chocolat

| 8h35 | 15 min | 20 min | 8h | 416 |
|---|---|---|---|---|
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

**Étape 1**

## Préparation du gâteau

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Tapisser le moule avec du papier sulfurisé. Pour cela, découper un carré de papier sulfurisé et en recouvrir le moule en l'enfonçant sur les bords.
3. Sans papier sulfurisé, beurrer le moule pour éviter que le gâteau ne colle trop aux parois.
4. A l'aide d'un batteur, battre les blancs en neige dans un saladier jusqu'à ce que des pics se forment.
5. Ajouter progressivement le sucre. Continuer à battre jusqu'à obtention de pics fermes et brillants.
6. Incorporer la noix de coco râpée aux blancs en neige à l'aide d'une maryse, verser le mélange dans le moule.
7. Enfourner pendant 20 minutes, jusqu'à ce que la surface commence à dorer.

**Étape 2**

## Préparation du glaçage au chocolat

1. Faire fondre le chocolat noir dans un bol au micro-ondes 30 secondes par 30 secondes jusqu'à ce que le mélange devienne lisse.

Ingrédients
pour 10 personnes

**Ingrédients pour la base du congolais**

3 unité(s) entière(s) **Blanc(s) d'oeuf**
160 g **Sucre semoule**
180 g **Noix de coco rapée**

**Ingrédients pour la ganache au chocolat**

30 cl **Crème liquide (fleurette)**
250 g **Chocolat noir**

**Ingrédients pour le dressage**

1 c. à soupe **Cacao en poudre**

2. Remuer entre chaque passage au micro-ondes à l'aide d'une cuillère à café.
3. Laisser ensuite légèrement refroidir.
4. A l'aide d'un batteur, monter la crème en chantilly dans un saladier très froid.
5. Incorporer ensuite délicatement le chocolat fondu à la crème à l'aide d'une maryse. Remuer en douceur afin que le mélange reste onctueux.
6. Verser le glaçage sur le gâteau refroidi à l'aide d'une spatule. Réserver pendant toute une nuit au réfrigérateur (minimum 8 heures).

**Étape 3**

## Dressage

1. Sortir le congolais du réfrigérateur. Couper des barres puis les placer dans des assiettes individuelles à l'aide d'une spatule plate.
2. Saupoudrer chaque barre de cacao en poudre à l'aide d'une fine passoire en tapotant le bord.
3. Servir aussitôt.