



Gâteaux et desserts au chocolat
Dôme de cacao fourré



4h25 **45 min** **40 min** **3h** **565**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du biscuit au cacao

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Faire fondre le beurre et réserver.
- 3 Casser les oeufs et séparer les blancs des jaunes. Les répartir dans deux saladiers différents.
- 4 Battre les blancs en neige à l'aide d'un batteur, ajouter 1/3 du sucre quand les blancs commencent à monter et continuer à fouetter pendant quelques secondes.
- 5 Ajouter du sucre à la fin permet de rendre les blancs plus fermes.
- 6 Blanchir les jaunes avec le reste du sucre.
- 7 Tamiser ensemble la farine, la maïzena et le cacao en poudre.
- 8 Incorporer délicatement les blancs au mélange jaunes-sucre.
- 9 Ajouter le mélange farine-maïzena-cacao et mélanger.
- 10 Verser le beurre et mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 11 Verser dans le moule à manqué et enfourner pendant 30 à 40 min.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le biscuit au cacao

25 g **Farine**
25 g **Maïzena**
25 g **Cacao en poudre**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
60 g **Beurre**
135 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour la mousse au chocolat noir

160 g **Chocolat noir**
2 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
5 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
40 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour le nappage au chocolat noir

200 g **Chocolat noir**
100 g **Beurre**

Étape 2

4 c. à soupe **Eau**

Préparation de la mousse au chocolat

- 1 Faire fondre le chocolat dans un saladier au bain-marie ou au micro-ondes.
- 2 Monter les blancs en neige en incorporant le sucre à la fin pour qu'ils soient bien fermes.
- 3 Mélanger les jaunes avec le chocolat.
- 4 Il ne faut pas trop mélanger les jaunes et le chocolat : le mélange risque de durcir et il sera difficile d'y incorporer les blancs d'œufs montés en neige.
- 5 Incorporer délicatement les blancs en neige à l'aide d'une Maryse, mélanger doucement jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Étape 3

Montage du dôme de cacao fourré

- 1 Couper le biscuit au cacao en trois dans l'épaisseur.
- 2 Le couper en deux si le biscuit est plus fin.
- 3 Tapisser le cul de poule de film alimentaire et verser un tiers de la mousse au chocolat.
- 4 Découper un disque de biscuit au chocolat au format du diamètre correspondant au niveau de la mousse dans le cul de poule. Le déposer sur la mousse au chocolat.
- 5 Recouvrir d'un autre tiers de mousse au chocolat puis d'un deuxième disque de biscuit préalablement découpé.
- 6 Ajouter le reste de mousse au chocolat puis le dernier disque de biscuit au cacao.
- 7 Appuyer légèrement pour que le dôme soit bien uniforme.
- 8 Ramener les côtés du film alimentaire vers le milieu du biscuit et les attacher.
- 9 Entreposer pendant 3h minimum au réfrigérateur.

Étape 4

Dressage

- 1 Démouler le dôme sur un plat de service, ôter le film alimentaire.
- 2 Faire fondre le chocolat, le beurre et l'eau dans un saladier au micro-ondes ou au bain-marie.
- 3 Mélanger à l'aide d'une Maryse pour que le nappage soit bien homogène.
- 4 Verser le nappage sur le sommet du dôme. Tapoter le plat sur le plan de travail pour que le nappage coule bien sur tout le dôme.
- 5 Entreposer au frais si le service n'est pas immédiat.