

*Gâteaux et desserts au chocolat*

Gâteau moelleux au chocolat à la crème de cardamome

**2h06**

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

6 min

CUISSON

1h

REPOS

551

CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes**Biscuit à la cuillère**

4 unité(s) entière(s)

Oeuf(s) entier(s)120 g **Sucre semoule**130 g **Farine****Mousse au chocolat**25 cl **Crème liquide (fleurette)**150 g **Chocolat noir****Crème anglaise à la cardamome**25 cl **Lait demi-écrémé**

3 unité(s) entière(s)

Jaune(s) d'oeuf60 g **Sucre semoule**10 **Cardamome****Étape 1**

Préparation du biscuit

- 1 Préchauffer le four à 180°C (th-6).
- 2 Clarifier les œufs. Réserver les jaunes et les blancs séparément.
- 3 Blanchir les jaunes avec la moitié sucre.
- 4 Avec un batteur électrique, battre les blancs en neige.
- 5 Dès que les blancs commencent à se raffermir, ajouter le reste du sucre et continuer à battre.
- 6 Mélanger la moitié des blancs en neige aux jaunes d'œufs jusqu'à obtenir une préparation homogène.
- 7 Incorporer le reste des blancs en neige à la préparation.
- 8 Tamiser 1/3 de la farine au dessus de la préparation et bien mélanger avec la spatule.
- 9 Couvrir la plaque du four d'une feuille de papier sulfurisé et verser l'appareil dessus. L'étaler à l'aide d'une spatule en métal sur toute la surface.
- 10 Enfourner pendant environ 6 minutes.
- 11 Le biscuit ne doit pas colorer mais être moelleux et souple.

Étape 2

Préparation de la mousse au chocolat

- 1 Faire fondre le chocolat au micro-ondes pendant 1 minute.
- 2 Monter la crème liquide bien fraîche en chantilly à l'aide du batteur.
- 3 Avec l'emporte pièce, découper deux disques dans le biscuit.
- 4 A l'aide d'un emporte pièce plus petit que le précédent, découper deux autres cercles.
- 5 Couvrir une assiette de papier sulfurisé et poser les grands emporte pièces.
- 6 Disposer les grands disques de biscuits au fond des cercles. Réserver.
- 7 Verser le chocolat fondu sur la crème fouettée et mélanger à l'aide d'une spatule jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- 8 Mélanger le chocolat énergiquement à la crème pour éviter qu'il ne se fige.

Étape 3

Assemblage du dessert

- 1 Remplir les cercles à pâtisserie jusqu'au 2/3 de mousse au chocolat.
- 2 Poser le petit cercle de biscuit sur la mousse et recouvrir de mousse au chocolat.
- 3 Lisser le dessus des cercles à l'aide d'une spatule en métal.
- 4 Réserver au réfrigérateur.

Étape 4

Préparation de la crème anglaise à la cardamome

- 1 Verser le lait dans une casserole.
- 2 Ajouter la cardamome et porter le lait à ébullition.
- 3 Clarifier les œufs.
- 4 Verser le sucre sur les jaunes et blanchir le mélange au fouet.
- 5 Verser le lait chaud sur les œufs sans cesser de fouetter.
- 6 Verser la préparation dans une casserole et cuire à feu doux sans faire bouillir en remuant avec une spatule en bois.
- 7 La crème anglaise est prête lorsqu'elle épaissit et nappe la spatule.
- 8 Transvaser la crème dans un saladier afin d'arrêter la cuisson.
- 9 Poser le saladier sur un récipient rempli d'eau glacée et remuer avec la spatule pour refroidir la crème.

Étape 5

Dressage

- 1 Sortir les moelleux du réfrigérateur et retirer le cercle.
- 2 Pour les démouler, plonger un couteau dans l'eau chaude et glisser la lame entre le cercle et le dessert.
- 3 Saupoudrer la surface de chocolat râpé.
- 4 Utiliser une spatule en métal pour soulever et déplacer les desserts vers une assiette de service.
- 5 Verser la crème anglaise autour des moelleux.
- 6 Déposer une capsule de cardamome sur le haut du moelleux et servir.