



Gâteaux et desserts au chocolat

Entremet moussoux au chocolat



3h **40 min** **20 min** **2h** **472**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la génoise

60 g **Chocolat noir**
30 g **Pépites de chocolat**
60 g **Beurre doux**
60 g **Sucre semoule**
50 g **Farine**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 c. à café **Levure chimique**
1 **Sel**

Ingrédients pour la chantilly au chocolat

30 cl **Crème liquide (fleurette)**
250 g **Chocolat noir**
20 g **Cacao en poudre**

Étape 1

Préparation de la génoise

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Hacher le chocolat finement puis le mettre dans le bol.
- 3 Ajouter le beurre, faire fondre pendant 30 secondes au micro-ondes. Fouetter pour bien homogénéiser le tout.
- 4 Ajouter les œufs un à un en fouettant entre chaque ajout.
- 5 Incorporer le sucre et le sel.
- 6 Tamiser la farine avec la levure, les ajouter à la préparation précédente. Fouetter pour obtenir une préparation souple et lisse.
- 7 Placer le cercle sur la feuille de papier siliconé et verser l'appareil dedans.
- 8 Étaler la pâte régulièrement avec le dos d'une cuillère à soupe. Parsemer de pépites de chocolat et enfourner pendant 20 minutes.

Étape 2

Dressage de l'entremets

- 1 Verser la crème fleurette dans un bol, la placer au réfrigérateur ainsi que les pales du batteur.

- 2 Lorsque la génoise est complètement refroidie, la poser sur le plat de service.
- 3 Faire fondre le chocolat pendant 3 x 30 secondes au micro-ondes en fouettant bien entre chaque session.
- 4 Fouetter la crème liquide en chantilly.
- 5 Lorsque les pales du fouet forment des traces dans la crème, ajouter le chocolat en filet tout en continuant à battre. Stopper dès que le chocolat est incorporé.
- 6 Attention de ne pas incorporer le chocolat trop chaud. Pour cela, vérifier la température avec le doigt : on ne doit rien sentir, ni chaud, ni froid.
- 7 Ne pas battre la crème pendant trop longtemps sous peine d'obtenir du beurre au chocolat !
- 8 Verser la mousse sur la génoise. Lisser et placer pendant 2 heures au congélateur.
- 9 Ôter le cercle puis saupoudrer de cacao.