

*Gâteaux et desserts au chocolat*

Mi-cuit au chocolat, coulis de mangue



30 min 20 min 10 min 0 326

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Appareil à mi-cuit

115 g **Chocolat noir**
115 g **Beurre**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
60 g **Farine**
150 g **Sucre semoule**

Dressage

60 g **Coulis de mangue**

Étape 1

Préparation de la pâte et des moules

- 1 Préchauffer le four à 200°C en chaleur tournante.
- 2 Remplir une casserole d'eau.
- 3 Mettre la casserole à chauffer.
- 4 Placer un saladier sur la casserole.
- 5 Verser le chocolat dans le saladier pour le faire fondre au bain-marie.
- 6 Ajouter le beurre et mélanger à l'aide d'une maryse.
- 7 Verser les oeufs et le sucre dans le bol du batteur.
- 8 Battre à l'aide du fouet en augmentant la vitesse progressivement.
- 9 Mélanger le beurre et le chocolat à l'aide d'une maryse.
- 10 Mesurer la hauteur et le diamètre du cercle à pâtisserie à l'aide d'une règle.
- 11 Sur une feuille de papier sulfurisé, tracer des bandelettes d'1,5cm plus larges que la hauteur du cercle à pâtisserie.
- 12 Tracer sur la feuille de papier sulfurisé des carrés 1 cm plus grand que le diamètre du cercle.
- 13 A l'aide de ciseaux, découper les bandelettes et les

carrés.

- 14 Rouler les bandelettes autour du cercle afin de déterminer son diamètre.
- 15 Découper le bout de papier qui dépasse.
- 16 Mélanger le chocolat et le beurre avec une maryse.
- 17 Lorsque le mélange est bien homogène, retirer le saladier du bain-marie.
- 18 Mettre du beurre à fondre au micro-ondes dans un ramequin.
- 19 Badigeonner l'intérieur du cercle de beurre à l'aide d'un pinceau.
- 20 Effectuer des mouvement de pinceau à la verticale afin de répartir le beurre uniformément.
- 21 Badigeonner de beurre les carrés de papier sulfurisé à l'aide du pinceau.
- 22 Badigeonner de beurre les bandelettes de papier.
- 23 Disposer les bandelette dans le cercle, côté beurré vers l'intérieur.
- 24 Laisser la bandelette dépasser d'un seul côté du cercle.
- 25 Veiller à ce que la bandelette adhère parfaitement au cercle.
- 26 Disposer les cercles sur une plaque de four.
- 27 Eteindre le batteur.
- 28 Vérifier à l'aide du fouet que la préparation forme un ruban.
- 29 Verser la farine dans la préparation en la tamisant à l'aide d'un chinois.
- 30 Mélanger délicatement avec une maryse.
- 31 Verser 1/3 de la préparation à base d'oeuf et farine dans le mélange chocolat et beurre.
- 32 Mélanger délicatement en effectuant des mouvements rotatifs du bas vers le haut avec la maryse.
- 33 Lorsque le mélange est bien homogène, le verser dans la préparation à base d'oeuf et farine.
- 34 Mélanger l'appareil délicatement à l'aide d'une maryse.
- 35 Plier une poche à douille sur le creux de la main de façon à l'ouvrir.
- 36 Verser l'appareil à mi-cuit dans la poche.
- 37 Rabattre la poche et couper la pointe avec des ciseaux.
- 38 Remplir les moules au 3/4 avec l'appareil.
- 39 Enfourner la préparation à 200°C pendant environ 10 minutes.

Étape 2

Dresage

- 1 Sortir les mi-cuits du four.
- 2 Saupoudrer du sucre glace sur les mi-cuits à l'aide d'un chinois.
- 3 Disposer un mi-cuit sur une assiette de dressage à l'aide d'une spatule.

- 4 A l'aide d'une cuillère, dessiner une larme avec le coulis de mangue.