

Tellement Chocolat

(Gâteau chocolat aux 5 textures)

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Préparation



Pour ce gâteau, je me suis inspiré de la recette "carrément chocolat" issue du livre de Pierre Hermé.

Préparation : 4 heures

congélation : 3 heures

Réfrigération : 3 heures

Cuissons : 20 minutes (moelleux) + plusieurs bains-marie (chocolat)

Ingrédients

1. Moelleux au chocolat

120 g de chocolat noir
120 g de beurre tempéré
100 g de sucre en poudre
2 oeufs
40 g de farine

2. Crème au chocolat

70 g de chocolat noir
100 g de lait
100 g de crème liquide
3 jaunes d'oeufs
50 g de sucre en poudre

3. Mousse au chocolat

170 g de chocolat noir
80 g de lait
1 jaune d'oeuf
4 blancs d'oeufs
20 g de sucre en poudre

4. Plaque de chocolat

100 g de chocolat noir
grains de sucre doré
(pour le décor)

5. Sauce au chocolat

40 g de chocolat noir
80 g d'eau
30 g de sucre en poudre
40 g de crème liquide

6. Glaçage au chocolat

La sauce au chocolat
100 g de chocolat
80 g de crème liquide
20 g de beurre

Réalisation (gâteau 22 cm)

Beurrer et fariner un moule rond de 26 cm de diamètre.

Préchauffer le four à 170°C.

1. Moelleux au chocolat

Faire fondre le chocolat haché au bain-marie. Y ajouter en mélangeant le beurre coupé en morceaux. Dans un récipient, fouetter les oeufs et

sucre. Ajouter la farine tamisée. Verser par-dessus le chocolat fondu avec le beurre. Mélanger afin



<http://www.uneplacepourledessert.com>



d'obtenir un mélange homogène. Verser cette pâte dans le moule et cuire 20 minutes à 170°C. Retourner le biscuit sur une grille et laisser refroidir. Remettre le gâteau à l'endroit sur un plat. A l'aide d'un cerclage plus petit recouvert à l'intérieur d'un rhodoïd, découper un disque légèrement plus petit afin d'obtenir une coupe franche.

2. Crème au chocolat



Faire fondre le chocolat haché au bain-marie. Mélanger la crème et le lait dans une casserole et porter le tout à ébullition. Dans un bol, fouetter les jaunes avec le sucre.



Verser dessus la crème et le lait en continuant de fouetter et remettre à cuire dans la casserole sans dépasser les 85°C. Verser cette crème fondue au bain marie et mélanger pour obtenir un mélange homogène. Verser ensuite cette crème chocolatée sur le biscuit. Mettre au minimum 1 heure au réfrigérateur puis 1 heure au congélateur.

3. Mousse au chocolat

Faire fondre le chocolat haché au bain-marie. Porter le lait à ébullition et verser le sur le chocolat en fouettant pour obtenir un mélange lisse. Ajouter le jaune d'oeuf et mélanger. Monter les blancs en neige et dès qu'ils commencent à prendre, ajouter le sucre. Terminer de les monter en neige ferme. Incorporer délicatement les blancs au chocolat précédent. Verser enfin cette mousse au chocolat sur le crème. Lisser le dessus en tapotant le cerclage et l'assiette. Mettre 2 heures au congélateur.



4. Plaque au chocolat

Faire fondre le chocolat haché au bain-marie. Laisser refroidir à température ambiante et remettre à chauffer jusque 32°C. Verser le chocolat dans un cerclage de 18 cm de diamètre (plus petit que le gâteau) posé sur une feuille de rhodoïd. Placer la plaque 2 heures au réfrigérateur.

5. Sauce au chocolat

Faire fondre le chocolat haché au bain-marie avec l'eau le sucre et la crème. Mélanger le tout et porter à ébullition pour réduire le mélange afin que la sauce nappe la spatule. Réserver 2 cuillères à soupe de sauce pour le collage des grains de sucre du décor

6. Nappage au chocolat

Faire fondre le chocolat haché au bain-marie. Porter la crème à ébullition et verser le sur le chocolat en fouettant pour obtenir un mélange lisse. Laisser tiédir et ajouter le beurre coupé en parcelles. Ajouter enfin la sauce au chocolat et mélanger pour obtenir un mélange homogène.



Montage final

Découper le gâteau du moule. Enlever le rhodoïd. Les trois couches apparaissent : le moelleux, la crème et la mousse.



Placer le gâteau sur une grille au-dessus d'une assiette. Napper le gâteau du glaçage au chocolat.



Sortir la plaque de chocolat du réfrigérateur et découper soigneusement pour éviter toute casse...



Déposer la plaque de chocolat sur le glaçage encore mou pour une parfaite adhérence. Dessiner sur cette plaque les formes de votre choix avec un fin pinceau trempé dans la sauce au chocolat réservée.



Saupoudrer de grains de sucre doré. Ces grains vont coller naturellement sur la sauce. Vous n'avez plus qu'à souffler pour enlever l'excédent de grains. Saupoudrer le tour du gâteau également. Pour le découpage, tremper la lame d'un grand couteau dans l'eau très chaude.



Pour la dégustation, tout le monde est unanime : Mmmmmmm Miam Miam... !