

Gâteau au chocolat « facile » pour Noël

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour le moelleux

200g de chocolat noir, 180g de beurre, 4 jaunes d'œuf, 4œufs, 125g de sucre, 80g de farine

Pour la mousse :

200g de chocolat, 600g de crème

Pour la décoration :

Au choix : meringues, petits sablés chocolat, florentins, petits ours chocolat en guimauve...

Le moelleux :

Faire fondre le chocolat avec le beurre.

Blanchir les œufs avec le sucre.

Mélanger les 2 préparations et ajouter la farine délicatement.

Verser dans un moule à génoise préalablement beurré. Cuire 12mn à 170°.

Le cœur doit être encore très moelleux.

Démouler et laisser refroidir à température ambiante.

La mousse :

Faire fondre le chocolat au bain-Marie. Monter la crème en la tenant pas trop ferme.

Mélanger le chocolat chaud à la crème fouettée.

En refroidissant, le chocolat va figer et fixer la crème pour obtenir une « chantilly chocolat » aérienne.

Dressage :

Dresser le moelleux sur un joli plat à gâteau.

Déposer dessus des quenelles régulières de mousse au chocolat.

Décorer de gâteaux achetés dans le commerce suivant vos goûts.