

Station gourmande

Gâteau mousse au chocolat glacé

Sur une idée de Christophe Felder mais sans la pâte à tarte. Il était à la carte de mon restaurant "La Maison Bleue" à Siem Reap, Cambodge, il avait son petit succès.

Un dessert petit mais fort en chocolat, il mérite donc un très bon chocolat à plus de 60% de cacao. Je ne l'ai jamais préparé à partager mais toujours en portion individuel. J'utilise pour cela un moule en silicone avec 12 empreintes de mini-cake.

Pour 6 mini-cakes

145g de chocolat noir

100g de beurre

1 oeuf entier

1 jaune d'oeuf

30g de sucre glace

2 culs de poule

1 maryse

1 fouet électrique



Préchauffez le four à 180°

Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Personnellement je vous déconseille le micro-onde surtout pour du très bon chocolat.

Dans un cul de poule, cassez l'oeuf, ajoutez le jaune d'oeuf et le sucre glace. Vous pouvez utiliser du sucre semoule.

Battez au fouet électrique pendant 5 minutes, pas 1 minute, 5 minutes afin d'obtenir un appareil presque blanc.

Mélangez le chocolat et le beurre, posez le cul de poule sur le plan de travail et laissez-le refroidir 5 minutes.

A l'aide de la maryse, mélangez délicatement le chocolat et l'appareil.

Posez le moule sur la plaque à pâtisserie et versez la préparation dans vos moules. Tapez la plaque une ou deux fois sur le plan de travail pour chasser l'air.

Mettez au four pour 6 minutes.

Posez sur une planche et mettez au frigo. Au moment de servir les gâteaux doivent être bien froids mais vous pouvez les démouler avant l'arrivée de vos invités et les remettre au frigo. Au Cambodge, avec la chaleur, j'utilisais le congélateur.

Les gâteaux vont revenir à température très vite ne vous inquiétez pas.

Déposez chaque gâteau sur l'assiette et versez votre coulis préféré, aujourd'hui, framboise mais mangue fonctionne très bien aussi.

Pour lui donner une petite touche exotique, ajoutez à l'appareil une julienne de gingembre confit, à Noël, des clémentines confites et pour un grand dessert une poire au vin.

Le goût de ce dessert est unique, fort en chocolat, fondant comme une truffe et frais à la fois. Un régal, à vous de trouver les combinaisons qui feront de ce dessert, votre dessert.

J'ai divisé la recette de Felder par 2. Il la propose pour un moule à tarte de 22 cm.