Mousse au chocolat cuit comme un gâteau

écrit par Karim

Je suis devenu un fan inconditionnel des desserts au chocolat. En revanche, je déteste reproduire des recettes qui cherchent à vous faire basculer dans le monde des diabétiques. Je me suis toujours demandé pourquoi les chefs pâtissiers exagéraient sur la quantité de sucre dans leurs recettes. Soit c'est un conditionnement naturel et par conséquent une très mauvaise habitude, soit ils ne goûtent pas le produit fini et c'est simplement une recette de plus à mettre dans un livre.

Quelle qu'en soit la raison, une recette trop sucrée est juste, pour moi, immangeable. Je sais que certains vont adorer mais personnellement ça me brule la gorge au bout de 2 cuillères.

Il existe pourtant un moyen simple pour éviter au sucre de se faire autant sentir dans la préparation. Il suffit de verser 2 ou 3 gouttes de vinaigre blanc dans la préparation pour apporter une petite note d'acidité. En revanche, ça ne change pas la quantité de sucre dans la recette.

A l'inverse, j'adore l'idée de cuire une mousse au chocolat comme un gâteau. C'est d'ailleurs pour cette raison que j'ai voulu tester la recette. Le résultat est plutôt intéressant et gustativement on se rapproche d'un moelleux au chocolat. Ce qu'il faut retenir, au-delà du goût, c'est une texture aérée et indéniablement le fait que la recette peut être préparée à la dernière minute et être servie dans le moule de cuisson.

Tout cela pour vous dire que j'ai adapté la recette et réduit la quantité de sucre de 35%, tout en y apportant une légère touche de chocolat au lait pour atténuer l'amertume du chocolat noir.

J'ai préservé la rosace de caramel beurre salé avec quelques copeaux de chocolat et j'ai ajouté, pour plus de gourmandise et un peu de croquant, des éclats de noisettes torréfiées.

Cela fait un moment que je n'ai pas posté de recette sans farine, cette fois-ci les personnes intolérantes au Gluten (So) vont pouvoir la faire et se régaler.

A la base, les quantités sont pour un moule de 24 cm. Je vous ajoute un tableau pour ajuster les quantités en fonction du moule que vous avez à la maison.

Le chef (Christophe Felder) précise qu'il faut verser la préparation jusqu'à 2cm du bord. Personnellement, je préfère 1cm car le gâteau gonfle pendant la cuisson et retombe aussitôt dès la sorti du four. Vous vous retrouvez donc avec gâteau qui s'enfonce légèrement dans le moule. Ce qui n'est pas le cas avec avec 1cm du bord.

	0,56	0,69	0,84	1
Ingrédients	Moule 18	Moule 20	Moule 22	Moule 24
Chocolat noir	62	76	92	110
Chocolat au lait	22	28	34	40
Beurre	78	97	118	140
Sucre semoule	78	97	118	140
cacao amer	17	21	25	30
Oeuf entier (1=50g)	196	242	294	350

Il faut compter environ **20 minutes** de préparation et **20 minutes** de cuisson.

Ustensiles nécessaires pour cette recette :

→ 1 petite casserole à fond épais
→ 1 robot pâtissier ou 1 batteur électrique
→ 1 moule à manquer (18 cm)
→ 1 bol pâtissier
→ 1 maryse
→ 1 fouet

Ingrédients :

Pour la caramel beurre salé, vous trouverez la recette sur mon site en cliquant ici. A préparer la veille ou quelques heures avant le gâteau.

Mousse au chocolat cuit comme un gâteau

→ 76 g de chocolat noir
→ 28 g de chocolat au lait
→ 97 g de beurre mou
→ 242 g œufs (5)
→ 97 g de sucre semoule
→ 21 g de cacao amer
→ Eclats de noisettes torréfiées
→ Copeaux de chocolat noir

Étapes de préparation :

Avant de commencer, lisez toutes les étapes au moins une fois et préparer tous vos ingrédients.

Préchauffer le four à **170°C** chaleur tournante.

Faire fondre, à feu très doux, **les chocolats** (76 g + 28 g) avec **le beurre** (97 g). Mélanger pour obtenir une texture lisse et brillante. Réserver.

BELGIUM
AN ROASTED
2.5 kg - 5.5 lbs e
1.0L
0.5L
VonShef
kg
97
g
MAX=5kg
UNIT
D=1g
ON/OFF

-

Séparer les blancs des jaunes. Réserver les blancs au frais.
Fouetter **les jaunes** (5) avec 70% de la quantité **de sucre** (70 g) pendant 2 minutes, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Soit à la main soit au batteur électrique.

-

-

Verser le chocolat tiède sur la préparation, mélanger énergiquement.

-

-

Verser le cacao tamisé et mélanger intimement.

-
MAX=5kg
D=1g
UNIT
ON/OFF

-

Battre **les blancs en neige** avec les 30% de sucre restant, soit (27 g).

-
MAX=5kg
D=1g
UNIT
ON/OFF

-

Incorporer délicatement les blancs en neige à la préparation. Commencez par verser une petite quantité pour détendre la préparation puis verser le reste et mélanger délicatement avec une maryse.

-

-

Verser la pâte obtenue dans le moule à manquer jusqu’à 1 cm du bord.

Enfourner pour 20 à 22 minutes.

Attendre 5 minutes puis décorer avec un tourbillon de caramel beurre salé (poche à douille de 6) et quelques copeaux de chocolat et éclats de noisettes torréfiées.

-
-

-

A manger dans le plat ou servir avec une grosse cuillère.

Vous pouvez également choisir de faire des mousses au chocolat cuit comme un gâteau en part individuelle.

-

-

Informations utiles :

→ Vous pouvez choisir de le préparer le matin pour le soir. Un passage quelques minutes au four préchauffé à 100°C. Ca marche très bien, j'ai testé.

→ Vous pouvez le conserver sous film alimentaire au frais pendant 48 heures.

→ Vous pouvez le passer 30 secondes au micro-ondes (360°C). On retrouve tout le moelleux du gâteau.

→ N’hésitez pas à le faire en part individuelle, c’est également très sympa.
→ Vous pouvez le servir avec une boule de glace à la vanille.

Prenez le temps de cuisiner et surtout, faites-vous plaisir …