



## Choco-Moelleux



### Ingrédients pour la mousse au chocolat:

- 375 g de chocolat noir à pâtisser
- 90 g de beurre
- 150 g de sucre semoule
- 9 œufs
- brésilienne pour le décor

Faire ramollir le chocolat et le beurre au micro-ondes. Ajouter les jaunes d'œufs 1 à 1 puis le sucre. Battre les blancs en neige fermes et les incorporer délicatement au mélange chocolat. Réserver au frais.



Préparer ensuite les 3 biscuits génoises.

### Ingrédients pour la génoise:

- 6 œufs
- 200 g de sucre
- 200 g de farine

Battre les œufs et le sucre au batteur électrique jusqu'à blanchiment complet du mélange. Ajouter 3 cuillères à soupe d'eau bouillante tout en continuant de battre (ça remplace l'effet bain-marie). A l'aide de la spatule, mélanger délicatement la farine que l'on verse petit à petit. Partager la préparation en 3, verser sur une plaque à génoise en silicone pour moi. Cuisson 12 min four th 6 soit 180°C. Démouler et laisser refroidir.

Placer un cadre inox de même taille que la plaque à génoise sur un plat à dessert. Dans le fond, mettre une DES 3 génoises, garnir d'une couche assez épaisse de mousse au chocolat, renouveler l'opération. Terminer par une couche de mousse. Placer au frais au moins 3 heures. Au moment de servir, enlever délicatement le cadre en inox. Saupoudrer de pralin, de vermicelle ou de brésilienne.