



Cuisine et
dépendances

Bichocolat aux fruits rouges



Un gâteau moelleux fourré d'une mousse où l'amertume du chocolat noir s'allie à la fraîcheur légèrement acide du fruits rouge. C'est la première étape d'une pièce montée sans être trop longue ni trop compliquée à préparer. Vous pouvez aussi recouvrir le gâteau d'un glaçage au chocolat.

Ingrédients (pour un moule à manqué de 20 cm de diamètre) :

- 150 g de fruits rouges surgelés (framboises, mûres, cassis ou un mélange)
- 100 g de mousse au chocolat noir
- 150 g de chocolat pâtissier
- 100 g de beurre 1/2 sel
- 2 œufs
- 80 g de farine
- 100 g de sucre semoule
- 1 cuil à café de levure chimique

Préparation :

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Faire fondre le chocolat en dés : 2 min au micro-ondes, avec une à deux cuil à soupe d'eau ou de lait. Mélanger pour obtenir une pâte homogène et ajouter le beurre en petits dés. Mélanger à nouveau pour obtenir une belle pâte lisse et brillante.

Ajouter les œufs puis le sucre et la farine mélangée à la levure chimique.

Verser la pâte dans un moule en silicone pour faciliter le démoulage. Enfourner et laisser cuire 35 mn à 40 min. Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau propre : la pointe doit ressortir sèche.

Laisser tiédir et démouler.

Le lendemain, couper le gâteau en deux dans l'épaisseur (c'est plus facile s'il a un peu séché). Sur la face tranchée, étaler délicatement la mousse au chocolat et garnir de fruits rouges, puis remettre l'autre moitié de gâteau par dessus.

Si le gâteau n'est pas consommé aussitôt, je mets les fruits encore surgelés, pour maintenir au frais la mousse au chocolat pendant quelques heures. Sinon, on peut aussi entreposer le gâteau au réfrigérateur mais il aura tendance à sécher plus rapidement.

Le 26 Novembre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/11/26/index.html>