

Le Choco puissance 3

Pour 6 personnes :

- ✕ une base chocolatée
- ✕ une mousse au chocolat blanc
- ✕ une mousse au chocolat au lait
- ✕ une mousse au chocolat noir

Pour la base chocolatée :

- 20 gr de Farine
- 20 gr de Fécule de pomme de terre
- 20 gr de Cacao en poudre
- 100 gr de Sucre cassonade
- 4 Œufs
- 50 gr de Beurre demi-sel

Commencer par tamiser les poudres (farine, fécule, cacao), Séparer les jaunes des blancs.

Monter les blancs en neige au fouet ou au robot avec la cassonade.

Faire fondre le beurre

Ajouter les jaunes, puis les poudres et enfin le beurre fondu chaud à l'aide d'une maryse. Couler le biscuit dans un cercle inox de 18 cm de diamètre et 4 cm de haut
Mettre au four à 180°, environ 25 mn puis laisser le refroidir.

Réaliser alors les 3 mousses de la même façon :

- ✕ 3 plaques de chocolat à dessert de 150 gr (blanc/lait/noir) et 250 ml de crème liquide x3
- Faire fondre le chocolat, monter la crème liquide en chantilly, et mélanger le tout délicatement. Une fois la 1ère mousse réalisée, vous pouvez soit la mettre au congélateur pour qu'elle prenne rapidement, vous pourrez alors réaliser la seconde mousse quelques heures plus tard, ou bien au réfrigérateur, mais il faudra attendre un peu plus.
- Moi je les congelais au fur et à mesure.

Le jour J:

- ✕ du chocolat noir pour la déco
- ✕ de la chantilly
- ✕ quelques meringuettes à la vanille
- ✕ des œufs en chocolat

Réaliser des copeaux avec du chocolat pour le dessus et le contour du gâteau.

