

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **GÂTEAU DE SAVOIE DE MERCOTTE - MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR DE PHILIPPE CONTICINI**

**Le gâteau de Savoie ultra rapide de Mercotte :**

**4 gros oeufs - 40g farine - 40g fécule - 80g sucre semoule - le zeste d'1 citron non traité -**

**Beurrer le moule (pour moi un moule à kouglopf du grand magasin suédois) et le saupoudrer de sucre. Réserver au réfrigérateur.**

**Préchauffer le four à 230° (th.7-8).**

**Tamiser la farine et la fécule. Séparer les blancs des jaunes. Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre en 3X dès qu'ils moussent. Dès qu'ils sont en bec d'oiseau, mettre le robot en petite vitesse et ajouter les jaunes. Continuer à battre 15 secondes afin qu'ils soient bien incorporés. Verser la moitié du mélange farine-fécule, mélanger délicatement à l'aide d'une maryse. Ajouter le zeste râpé, puis verser le reste du mélange farine-fécule. Mélanger à nouveau délicatement. Verser dans le moule, lisser le dessus à l'aide d'une spatule. Enfourner pour 5 minutes. Baisser la température du four à 130° et cuire encore 45 minutes. Vérifier la cuisson à l'aide d'une brochette ou d'un couteau qui doivent ressortir secs.**

**Démouler sur une grille et laisser refroidir. Poudrer de sucre glace.**

**La mousse au chocolat de Philippe Conticini : à faire la veille de préférence**

**300g chocolat noir - 80g beurre - 2 jaunes d'oeufs - 7 blancs d'oeufs - 50g sucre roux -**

**Fondre le chocolat avec le beurre soit au bain-marie (en posant un saladier sur une casserole) soit au micro-ondes (par phase de 30 secondes en remuant à chaque fois). Mélanger. Verser en 2X sur les jaunes. Fouetter vivement afin de créer une émulsion.**

**Monter les blancs en neige avec le sucre, résultat pas trop ferme.**

**A l'aide d'une maryse mélanger en 2X les blancs dans l'émulsion chocolatée. Verser dans un récipient (pour moi un vase) ou dans des individuels. Recouvrir de film alimentaire et entreposer au réfrigérateur.**