GÂTEAU À LA MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

Préparation: 25 minutes
Cuisson: 35 minutes
Portions: 6

Ingrédients:

Pour la pâte:
200 g de farine
5 g de levure chimique
Du sucre vanillé
50 g de sucre
15 cl de lait
2 càs de cacao en poudre non sucré

Pour la mousse:
2 càs de poudre de cacao amer
30 cl de crème fouettée
80 g de sucre glace

Pour le glaçage:
10 cl de crème fouettée
q.s de chocolat noir

Préparation:

Réaliser la pâte

1. Préchauffer le four à 180 degrés.
2. Tamiser la farine avec le sucre vanillé et le cacao dans un bol.
3. Y ajouter le sucre et mélanger avec une spatule.
4. Verser le lait progressivement, en fouettant le tout.
5. Ajouter la levure et mélanger.

6. Tapisser un moule à charnière de papier cuisson et y verser la préparation.
7. Égaliser, couvrir et enfourner une demi-heure.
8. Retirer du four, mettre sur un plateau et diviser en deux.
9. Mettre l’une des portions au frais.

Réaliser la mousse

1. Monter la crème en chantilly, en ajoutant le sucre glace et le cacao.
2. Garnir la base de cette crème et l’égaliser.

Préparer le glaçage

1. Hacher le chocolat et le mettre dans une casserole avec la crème.
2. Faire chauffer le tout, en remuant.
3. Recouvrir le gâteau du glaçage et le servir.
4. Le gâteau mousse au chocolat est prêt à être dégusté.