

Entremet chocolat mousse café (diamètre 20 à 22 cm, 6 à 8 personnes)

Fondant chocolat :

150 g de chocolat
100 g de beurre
80 g de sucre
3 œufs
1 c à s de cacao (8 g)

Mousse café :

2 jaunes d'œufs
100 g de sucre
160 ml de lait chaud
12 g de maïzena
1 c à soupe de café instantané (4 g) ou extrait de café
3 feuilles de gélatine (6 g)
240 ml de crème liquide

Décor :

Cacao amer, ou glaçage caramel (sur un entremet préalablement congelé)

Préparer le fondant au chocolat :

Beurrer un cercle de 20 ou 22 cm de diamètre et préchauffer le four à 180°C (th 6).
Séparer les jaunes des blancs d'œufs.
Dans un récipient, faire fondre le chocolat au bain-marie, et incorporer le beurre en pommade. Laisser refroidir légèrement.
Ajouter les jaunes d'œufs un à un tout en mélangeant entre chaque ajout.
Verser le cacao et mélanger.
Au batteur, monter les blancs, et les « serrer » avec le sucre ajouté progressivement.
Incorporer délicatement les blancs au mélange chocolat.
Verser dans le moule, tapoter pour dégager les bulles d'air.
Enfourner pour 20 à 25 min de cuisson, et laisser complètement refroidir dans le moule.

Préparer la mousse au café :

Placer les feuilles de gélatine dans l'eau froide et les laisser ramollir.
Battre les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Mélanger la maïzena, puis ajouter le lait bouillant tout en mélangeant.
Verser ensuite le mélange dans une casserole et cuire à feu doux sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème épaississe (environ 1 mn d'ébullition légère).

Retirer du feu, incorporer le café et mélanger.
Essorer les feuilles de gélatine et les incorporer à la crème.
Mélanger bien pour bien dissoudre la gélatine.
Puis faire refroidir le mélange.

Monter la crème, assez ferme.
L'incorporer délicatement au mélange crème café refroidi.

Verser la mousse sur le fondant et bien tapoter le moule pour évacuer les bulles d'air.
Couvrir avec un film alimentaire et refroidir pendant 1 à 4 h (réfrigérateur ou pour aller plus vite, congélateur)

Finition :

Au moment de servir, décercler l'entremet, et le saupoudrer de cacao ou de sucre glace, avec éventuellement un pochoir pour dessiner un motif.

Nota : On peut réaliser cet entremet la veille et le laisser au réfrigérateur. On peut également le mettre au congélateur et dans ce cas, le sortir plusieurs heures au réfrigérateur avant de le servir. Dans le cas d'un entremet congelé, on peut lui appliquer, à la sortie du congélateur, un glaçage caramel, puis le laisser ensuite décongeler au réfrigérateur.
