

Fondant moussoux mascarpone et chocolat Carambar®



Pour ce mercredi je vous propose un beau/bon gâteau au chocolat ! Bien fondant, moelleux, gourmand, régressif au mascarpone et au chocolat Carambar® de la marque Poulain®. J'ai réalisé ce gâteau pour le travail et il est parti vraiment très très vite !

Pour environ 6 personnes

Ingrédients:

Pour le gâteau:

200g de chocolat noir Carambar® Poulain®

3 œufs + 1 jaune

250g de mascarpone

30g de sucre glace

30g de sucre roux

2c. à soupe de Maïzena

Pour la ganache:

100g de chocolat noir

50g de crème entière

Préparation:

Préparez le gâteau:

Préchauffez le four à 180°C (th.6). Remplissez la lèche frite pour une cuisson au bain-marie.

Dans un bol, mélangez les sucres avec la Maïzena.

Cassez le chocolat au Carambar® en morceaux, placez-le dans un saladier et faites-le fondre au four à micro-ondes en veillant à ce qu'il ne brûle pas. Lissez avec une spatule.

Dans un saladier, fouettez le mascarpone avec le chocolat fondu. Ajoutez les œufs ainsi que le jaune.

Incorporez alors les sucres mélangés à la Maïzena. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Versez la pâte dans un moule rond pas trop grand préalablement beurré. Enfouez au bain-marie pour 25-30min en baissant le four à 160°C (th.4-5). Le gâteau doit être encore tremblotant, il figera en refroidissant.

Placez le gâteau au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi puis démoulez-le.

Préparez la ganache:

Placez le chocolat cassé en morceaux dans un saladier avec la crème entière. Faites chauffer environ 1min au four à micro-ondes. Lissez avec une spatule et laissez légèrement refroidir.

Versez la ganache sur le fondant et lissez avec une spatule. Remplacez le fondant au frais jusqu'à ce que la ganache ait durci.

Servez.