



LE GATEAU AU CHOCOLAT DE SEBASTIEN BOUILLET



Pour le brownie : 55g d'œuf, 55g de chocolat Guanaja ou à défaut d'un chocolat à 70% de cacao, 65g de beurre pommade, 115g de sucre semoule, 2g de sel, 45g de noix de pécan, 25g de pistaches, 45g de farine T55.

Pour un cercle à pousse de 18cm : dans la cuve du robot équipé de la feuille ou simplement dans un cul de poule, crémier le beurre pommade le sucre et le sel sans faire monter l'appareil. Ajouter les 55g d'œuf. Fondre le chocolat au bain-marie et l'incorporer au mélange. Ajouter les fruits secs puis enfin la farine. Poser le cercle à mousse sur la plaque de cuisson recouverte d'un tapis silpat ou d'une feuille de papier cuisson. Verser le brownie bien régulièrement au fond du cercle. Préchauffer le four chaleur tournante à 190°, enfourner en baissant le four à 170° et cuire le brownie 15 à 18 min. Le sortir du four et le laisser refroidir. Démouler en passant avec précaution la lame d'un petit couteau entre le cercle et le biscuit.

La mousse au chocolat : 115g de chocolat noir, 65g de beurre, 115g de blancs d'œufs, 35g de sucre semoule.

Fondre le chocolat au bain-marie et ajouter le beurre coupé en petits cubes. Monter les blancs d'œufs avec le sucre au bec d'oiseau. Incorporer intimement 1/3 des blancs montés au mélange chocolat beurre, puis verser le tout sur le reste des blancs en mélangeant délicatement à la maryse.

Le montage : chemiser de rhodoïd le cercle de cuisson, poser le brownie au fond puis verser la mousse au chocolat dessus. Lisser à la spatule coudée. Conserver au réfrigérateur au minimum 2 heures, une nuit c'est bien aussi. Ramener à température ambiante 45 min avant la dégustation.

