

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **MARBRE VANILLE/CHOCOLAT - MOUSSE AU CHOCOLAT DE C.FELDER**

### Marbré vanille/chocolat :

pour 2 moules à cake de 9cm x 21cm

175g beurre mou - 375g sucre semoule - 2 gros oeufs - 1 càs d'extrait de vanille liquide - 4g sel - 250g crème liquide - 275g farine - 5g levure chimique - 25g cacao en poudre non sucré -

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Beurrer les moules et les chemiser de papier sulfurisé ou bien les fariner.

Mettre tous les ingrédients sauf le cacao dans un mixeur avec le couteau. Mixer jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse. Partager cette pâte en 2. Dans une des parties mettre le cacao et remuer bien à l'aide d'un fouet. Glisser dans 2 poches les deux mélanges séparés. Remplir d'une couche au cacao le fond de chaque moule, puis étaler une couche à la vanille sans toucher les bords et ainsi de suite jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâtes. Cuire 50 minutes. Vérifier la cuisson en les piquant avec une aiguille à brider ou une brochette ou un couteau. La lame doit ressortir sèche et parfaitement nette. Sortir les cakes, les laisser refroidir avant de les démouler.

### Mousse au chocolat noir de Christophe Felder :

12 petites verrines ou 6 verrines plus grandes : 250g chocolat Noir caraïbes - 10cl crème fraîche liquide - 6 blancs d'oeufs - 1 pée de sel - 40g sucre en poudre - 2 jaunes d'oeufs

Hacher le chocolat à l'aide d'un couteau et le mettre dans un grand saladier. Faire bouillir la crème fraîche et la verser sur le chocolat. Laisser quelques minutes le chocolat fondre puis avec une spatule mélanger jusqu'à obtenir un mélange lisse et brillant. Battre les blancs d'oeufs. A mi-parcours ajouter peu à peu le sucre. Blancs fermes et non très fermes. Verser les 2 jaunes d'oeufs dans la ganache au chocolat, bien mélanger. Ajouter 1/3 de blancs en neige énergiquement pour détendre un peu la ganache. Incorporer délicatement les 2/3 restants des blancs en neige à l'aide d'une maryse. La mousse doit être bien homogène.

Remplir les contenants à l'aide d'une poche à douille ou avec une cuillère. Réserver au réfrigérateur pour 1 heure au minimum (3h pour moi ou jusqu'au lendemain).

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr