



## Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions  
Ma devise : Vite, beau et bon !*



### Gâteau tout chocolat (version bis)

C'est le gâteau tout chocolat, sans farine, la recette de Mercotte mais je l'ai préparé dans un cercle de 23 cm (au lieu de 17). Il était moins épais mais vraiment parfait, mes collègues se sont régalés. Je l'avais déjà préparé ici en respectant les proportions originales mais en l'adaptant pour la grandeur de mon cercle. Franchement, je préfère cette version bis, plus légère, si j'ose dire. Il faut le préparer la veille mais il est encore meilleur après 48 heures. Je n'avais pas beaucoup de temps pour la déco, donc c'était très simplifié.



### INGREDIENTS :

280 g de très bon chocolat  
280 g de sucre  
250 g de beurre  
9 jaunes d'œufs  
5 blancs  
1 pincée de sel  
cacao amer

### PREPARATION :

Faire fondre le chocolat au bain-marie, ajouter le beurre pommade et coupé en dés hors du feu,  
Bien mélanger pour lisser l'appareil.  
Dans le bol du robot fouetter pendant 5 minutes le sucre et les jaunes.  
Remplacer le fouet par la feuille et ajouter le mélange beurre chocolat.  
Continuer à mixer pendant 3 minutes, le mélange doit être bien compact.  
Monter les blancs d'œufs en neige avec la pincée de sel.

## Les Délices de Mimm

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



## Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions  
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Les ajouter délicatement à la préparation chocolatée.  
Partager l'appareil en deux parties de même poids.  
Beurrer un cercle à mousse en inox d'environ 23cm de diamètre et 4.5cm de haut.  
Y verser la moitié du mélange et faire cuire pendant 1 heure à 160°. Garder l'autre moitié à température ambiante.  
Retirer le cercle et laisser refroidir le gâteau.  
Pour faciliter le montage, entourer le gâteau cuit d'un cercle à pâtisserie chemisé de rhodoïd. Le recouvrir ensuite avec la deuxième partie de l'appareil.  
Faire durcir 30 minutes au congélateur, retirez le rhodoïd. Saupoudrer de chocolat amer.

Les Délices de Mimm

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