

*Gâteaux et desserts au chocolat*

Gâteau moelleux au chocolat et son coulis au fruit de la passion



40 min 20 min 10 min 10 min 627

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du coulis

- 1 Couper les fruits de la passion en deux puis récupérer les grains avec une cuillère à café, réserver dans un saladier.
- 2 Dans une casserole, verser le sucre et l'eau puis porter à ébullition. Mélanger au fouet.
- 3 A ébullition, laisser frémir pendant quelques secondes, puis éteindre le feu. Débarrasser dans un saladier et laisser refroidir.
- 4 Une fois le sirop refroidi, le mélanger aux fruits de la passion avec une cuillère à soupe, puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Réserver.

Étape 2

Préparation du moelleux au chocolat

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6). Dans un saladier, verser le chocolat coupé en morceaux et le beurre.
- 2 Remplir d'eau bouillante un autre saladier légèrement plus petit. Disposer le saladier contenant le chocolat et le beurre au-dessus.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le gâteau

125 g **Chocolat noir**
150 g **Beurre**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
20 g **Sucre semoule**
20 g **Farine**
1 **Sel**

Ingrédients pour le moule

1 **Beurre**
1 c. à soupe **Sucre semoule**

Ingrédients pour le coulis

4 **Fruit de la passion**
50 g **Sucre semoule**
10 cl **Eau**

- 3 Mélanger pour homogénéiser le mélange.
- 4 Clarifier les oeufs en versant les jaunes dans un saladier et les blancs dans un autre. Réserver les jaunes d'oeufs.
- 5 Verser les blancs d'oeufs dans le bol du batteur, ajouter une pincée de sel et les monter en neige pas trop fermes. Lorsque les blancs sont montés, débarrasser dans un saladier.
- 6 Verser les jaunes d'oeufs dans le bol du batteur, les battre pour les casser.
- 7 Ajouter le sucre progressivement aux jaunes tout en continuant de battre. Racler les bords du bol avec une maryse et battre à nouveau. La texture doit former une sorte de ruban.
- 8 Verser le chocolat dans les oeufs blanchis puis mélanger à l'aide d'un fouet.
- 9 Ajouter progressivement la farine tout en mélangeant.
- 10 Incorporer la moitié des blancs d'oeufs en mélangeant au fouet. Incorporer le reste en mélangeant cette fois-ci avec une maryse.
- 11 Beurrer le moule anti-adhésif à l'aide d'un pinceau. Verser du sucre dans le moule puis le répartir sur le fond et sur les bords. Tapoter pour retirer l'excédant.
- 12 Verser l'appareil dans le moule, enfourner pendant environ 10 minutes.
- 13 Lorsque le gâteau est gonflé et tout juste cuit au centre, le sortir du four. Laisser refroidir quelques instants.

Étape 3

Dressage

- 1 Déposer une assiette à l'envers sur le moule puis retourner le tout pour transvaser la gâteau sur l'assiette.
- 2 Découper une part et disposer sur une assiette de service. Verser le coulis de fruits de la passion autour. Déguster tiède.