



Gâteaux et desserts au chocolat

Congolais revisité et ganache au chocolat



8h35 **15 min** **20 min** **8h** **416**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du gâteau

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Tapisser le moule avec du papier sulfurisé. Pour cela, découper un carré de papier sulfurisé et en recouvrir le moule en l'enfonçant sur les bords.
- 3 Sans papier sulfurisé, beurrer le moule pour éviter que le gâteau ne colle trop aux parois.
- 4 A l'aide d'un batteur, battre les blancs en neige dans un saladier jusqu'à ce que des pics se forment.
- 5 Ajouter progressivement le sucre. Continuer à battre jusqu'à obtention de pics fermes et brillants.
- 6 Incorporer la noix de coco râpée aux blancs en neige à l'aide d'une maryse, verser le mélange dans le moule.
- 7 Enfourner pendant 20 minutes, jusqu'à ce que la surface commence à dorer.

Étape 2

Préparation du glaçage au chocolat

- 1 Faire fondre le chocolat noir dans un bol au micro-ondes 30 secondes par 30 secondes jusqu'à ce que le mélange devienne lisse.

Ingrédients
pour **10** personnes

Ingrédients pour la base du congolais

3 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
160 g **Sucre semoule**
180 g **Noix de coco rapée**

Ingrédients pour la ganache au chocolat

30 cl **Crème liquide
(fleurette)**
250 g **Chocolat noir**

Ingrédients pour le dressage

1 c. à soupe **Cacao en
poudre**

- 2** Remuer entre chaque passage au micro-ondes à l'aide d'une cuillère à café.
- 3** Laisser ensuite légèrement refroidir.
- 4** A l'aide d'un batteur, monter la crème en chantilly dans un saladier très froid.
- 5** Incorporer ensuite délicatement le chocolat fondu à la crème à l'aide d'une maryse. Remuer en douceur afin que le mélange reste onctueux.
- 6** Verser le glaçage sur le gâteau refroidi à l'aide d'une spatule. Réserver pendant toute une nuit au réfrigérateur (minimum 8 heures).

Étape 3

Dressage

- 1** Sortir le congolais du réfrigérateur. Couper des barres puis les placer dans des assiettes individuelles à l'aide d'une spatule plate.
- 2** Saupoudrer chaque barre de cacao en poudre à l'aide d'une fine passoire en tapotant le bord.
- 3** Servir aussitôt.