



### **Mousse au chocolat maison aux langues-de-chat**

Préparation : 15 minutes

Repos : 2 heures

Cuisson : 10 minutes

Recette pour 12 personnes

#### **Ingrédients**

##### *La mousse au chocolat*

- 250 g de chocolat noir à 60-70 % de cacao
- 6 blancs d'oeufs
- 40 g de sucre semoule
- 2 jaunes d'oeufs
- 100 g de crème liquide

##### *La pâte à langues-de-chat*

- 60 g de beurre mou
- 80 g de sucre glace
- 70 g de blancs d'oeufs
- 60 g de farine tamisée
- 10 g de cacao en poudre non sucré
- 1 bouchon de vanille liquide

##### *Ustensiles*

- 1 plat rond et haut, de 20 cm de diamètre et de 6 cm de hauteur
- 1 poche à douille munie d'une douille unie de 5 mm

### **La mousse au chocolat**

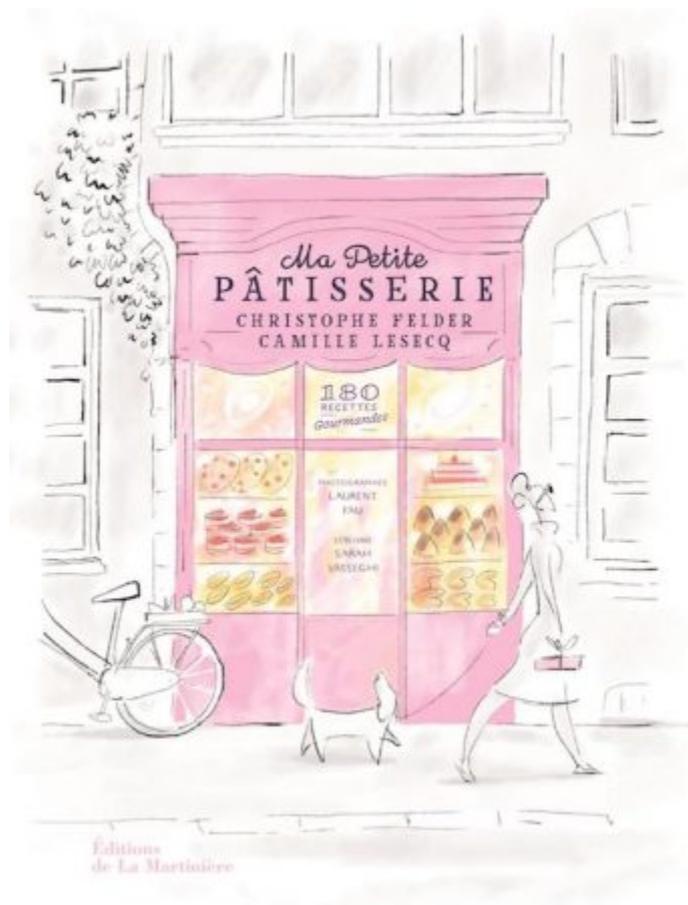
1. Dans une petite casserole, portez la crème à ébullition. Hachez le chocolat et mettez-le dans un récipient. Versez dessus la crème bien chaude, attendez 1 minute, puis mélangez au fouet et lissez.
2. La ganache doit être brillante et sans morceaux.
3. Laissez tiédir.
4. Montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Lorsqu'ils sont bien mousseux, ajoutez le sucre petit à petit, tout en continuant à fouetter. Attention à ne pas trop monter les blancs.
5. Ajoutez les jaunes d'oeufs dans la ganache, puis versez-la sur les blancs d'oeufs montés. Mélangez délicatement à la spatule, en soulevant la masse, jusqu'à ce que les blancs soient bien incorporés. Moulez dans un plat rond et haut. Mettez au froid pendant au moins 2 heures.

### **La pâte à langues de chat**

1. Préchauffez le four à 180 °C. Mélangez le beurre mou avec une partie du sucre glace et une partie des blancs d'oeufs, ainsi de suite, puis ajoutez la farine, le cacao et la vanille.
2. À l'aide d'une poche à douille unie de 5 mm, dressez des petits boudins de 6 cm sur une plaque antiadhésive. Mettez-les à cuire au four pendant 10 minutes à 180 °C.
3. Faites bien cuire les langues-de-chat afin d'avoir un gâteau croustillant. Piquez ces langues-de-chat dans la mousse au chocolat, au dernier moment.

### **Conseil**

Vous pouvez, avant de piquer les langues-de-chat, verser une ganache maison sur la mousse au chocolat – 100 g de crème liquide bouillante, mélangée à 100 g de chocolat noir à 60 % de cacao.



### **Ma Petite Pâtisserie**

Auteurs : Christophe Felder et Camille Lescq

Photographies : Laurent Fau

Paru le 24 octobre 2019

Editions de La Martinière : 35 €

Cakes, flans, sablés, cookies, roulés, tartes, financiers, gâteaux décorés...

Christophe Felder et Camille Lescq nous ouvrent les portes d'une Petite Pâtisserie ludique et accessible en 180 recettes incontournables de notre pâtisserie traditionnelle, dans leur version classique mais aussi avec des déclinaisons. Une merveilleuse source d'inspiration pour tous les jours de la semaine mais aussi les week-ends entre amis ou avec les enfants.