



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



## Gâteau-mousse au chocolat et aux noisettes

Par Coup de Pouce

**COUP  
POUCE**

### INGRÉDIENTS

#### Gâteau au chocolat:

- 1 1/2 tasse de farine
- 1 tasse de sucre
- 1/3 tasse de poudre de cacao non sucrée
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de sodium
- 1/4 cuillère à thé de sel
- 1 tasse d' eau
- 1/2 tasse d' huile végétale
- 1 cuillère à thé de vanille
- 4 cuillères à thé de vinaigre de cidre

#### Meringue aux noisettes:

- 3 blancs d'oeufs
- 1 pincée de crème de tartre
- 3/4 tasses de sucre
- 1/2 tasse de noisette grillées, moulues
- 1/2 cuillère à thé de vanille

#### Mousse à la crème de noisettes:

- 1 sachet de gélatine en poudre (7 g)
- 2 cuillères à table + 3 c. à tab d' eau

**Préparation** 1 heure & 15 minutes

**Cuisson** 2 heures & 46 minutes

**Réfrigération et repos** 3 heures & 50 minutes

**Total** 7 heures & 51 minutes  
Portions) 18 portions

#### VALEURS NUTRITIVES

Par portion	
Calories	487
Total gras	31g
Gras saturés	11g
Cholestérol	43mg
Sodium	131mg
Total glucides	49g
Fibres	3g
Protéines	6g

- 1 tasse** de tartinade au chocolat et aux noisettes
- 2 cuillères à table** de beurre non salé ramolli
- 1 1/2 tasse** de crème 35%

### **Ganache:**

- 6 oz** de chocolat mi-amer haché
- 1/2 tasse** de crème 35%

### **Noisettes confites:**

- 1/3 tasse** de sucre
- 1 pincée** de sel
- 3 cuillères à table** d' eau
- 1/2 tasse** de noisettes grillées

## **PRÉPARATION**

---

### **Préparation du gâteau**

1. Dans un bol, à l'aide d'un fouet, mélanger la farine, le sucre, le cacao, le bicarbonate de sodium et le sel. Incorporer l'eau, l'huile et la vanille en fouettant, puis incorporer le vinaigre. Verser la pâte dans un moule à charnière de 10 po (25 cm) huilé et tapissé de papier parchemin.

2. Cuire le gâteau au four préchauffé à 350 °F (180 °C) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent piqué au centre en ressorte propre. Passer la lame d'un couteau le long de la paroi et démouler le gâteau sur une grille. Laisser refroidir complètement. (Le gâteau se conservera jusqu'au lendemain à la température ambiante.)

### **Préparation de la meringue**

3. Sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin, à l'aide du moule à gâteau, tracer un cercle de 10 po (25 cm) de diamètre. Retourner le papier et réserver.

4. Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre les blancs d'oeufs avec la crème de tartre jusqu'à ce qu'ils forment des pics mous. Incorporer le sucre, 2 c. à tab (30 ml) à la fois, jusqu'à ce que le mélange forme des pics fermes et luisants. Incorporer les noisettes et la vanille, en soulevant délicatement le mélange. Étendre la meringue dans le cercle tracé sur la plaque à pâtisserie réservée et lisser le dessus.

5. Cuire dans le tiers inférieur du four préchauffé à 225 °F (110 °C) de 1 heure 30 minutes à 2 heures ou jusqu'à ce que la meringue soit sèche et croustillante. Éteindre le four et laisser refroidir la meringue dans le four pendant 2 heures. (La meringue se conservera jusqu'à 5 jours à la température ambiante.)

### Préparation de la mousse

6. Entre-temps, dans un petit bol, saupoudrer la gélatine sur 2 c. à tab (30 ml) de l'eau. Réserver. Dans un bol en métal déposé sur une casserole d'eau chaude mais non bouillante, chauffer la tartinade avec le reste de l'eau, en brassant jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Incorporer le beurre. Chauffer la préparation de gélatine réservée au micro-ondes à puissance élevée pendant 20 secondes ou jusqu'à ce qu'elle soit dissoute. Incorporer cette préparation au mélange de tartinade et réserver au chaud (au besoin, fouetter de nouveau le mélange s'il se sépare).

7. Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique (utiliser des fouets propres), fouetter la crème. Incorporer le tiers de la crème fouettée au mélange chaud réservé, puis incorporer le reste de la crème fouettée en soulevant délicatement la préparation.

### Assemblage du gâteau

8. À l'aide d'un long couteau dentelé, couper le gâteau refroidi en deux horizontalement. Déposer 1 tranche de gâteau dans le moule à charnière propre tapissé de papier parchemin, le côté coupé dessus. Couvrir de 1 t (250 ml) de la mousse, puis de la meringue (égaliser le bord de la meringue, au besoin). Couvrir de 1 t (250 ml) de mousse, puis déposer l'autre tranche de gâteau, le côté coupé dessous. Étendre le reste de la mousse sur le dessus. Couvrir le moule de pellicule plastique et réfrigérer pendant 1 heure ou jusqu'à ce que la mousse ait pris.

### Préparation de la ganache

9. Entre-temps, mettre le chocolat dans un bol à l'épreuve de la chaleur. Dans une petite casserole, porter la crème à ébullition. Verser sur le chocolat en brassant à l'aide d'un fouet, jusqu'à ce qu'il soit fondu. Laisser reposer, en fouettant de temps à autre, pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que la ganache ait légèrement épaissi.

10. Passer la lame d'un couteau le long de la paroi du moule et démouler le gâteau-mousse sur une assiette. Verser la ganache sur le gâteau, et lisser le dessus et les côtés à l'aide d'une spatule à pâtisserie. Réfrigérer pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que la ganache ait légèrement pris, mais qu'elle soit encore brillante. (Le gâteau se conservera jusqu'au lendemain au réfrigérateur ou jusqu'à 1 mois au congélateur.)

### Préparation des noisettes confites

11. Dans un poêlon, chauffer le sucre, le sel et l'eau à feu moyen-vif, en brassant jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Ajouter les noisettes et porter à ébullition. Réduire à feu moyen et laisser mijoter, en brassant de temps à autre, pendant 8 minutes. Verser la préparation de noisettes sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin et laisser refroidir. Hacher grossièrement les noisettes confites et en garnir le gâteau-mousse.

### Un bon truc

Pour faire griller les noisettes, les étaler sur une plaque de cuisson et les cuire au four préchauffé à 350 OF (180 OC) de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées (les remuer 2 fois). Étendre les noisettes sur un linge et frotter vigoureusement pour enlever la peau.