



Gâteaux et desserts au chocolat

Ménélik



6h35 **15 min** **20 min** **6h** **482**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la mousse au chocolat

140 g **Chocolat noir**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
50 g **Beurre demi-sel**
50 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour le montage

9 **Biscuit(s) sec(s)**
10 cl **Eau**
4 c. à soupe **Café soluble**

Ingrédients pour le dressage

2 c. à soupe **Amande(s)
effilée(s)**

Étape 1

Préparation de la mousse au chocolat

- 1 Faire fondre le chocolat concassé et le beurre au bain marie.
- 2 Sélectionner une casserole et un saladier adaptés. Pour plus de confort, le saladier doit pouvoir reposer sur les bords de la casserole et sa base doit juste être en contact avec l'eau bouillante.
- 3 Clarifier les oeufs. Placer les jaunes dans un saladier avec le sucre. Réserver les blancs dans un autre saladier.
- 4 Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre.
- 5 Ajouter le chocolat et le beurre fondus. Mélanger rapidement pour que les jaunes d'oeufs ne cuisent pas.
- 6 Battre les blancs en neige.
- 7 Mélanger la moitié des blancs au mélange chocolaté avec un fouet. Puis incorporer délicatement la deuxième moitié.

Étape 2

Montage du Ménélik

- 1 Chemiser une petite terrine de film alimentaire.

- 2 Faire chauffer l'eau, ajouter le café soluble. Verser le café reconstitué dans une assiette creuse.
- 3 Verser environ 2 cm de mousse au fond de la terrine.
- 4 Tremper rapidement 3 biscuits dans le café, les disposer sur la mousse.
- 5 Les recouvrir de 2 cm de mousse.
- 6 Ajouter selon le même mode opératoire, une couche de biscuits, une couche de mousse et une dernière couche de biscuits.
- 7 Protéger la terrine d'une feuille de film alimentaire, réserver pendant au moins 6 heures au réfrigérateur.

Étape 3

Dressage

- 1 Faire griller les amandes à sec.
- 2 Démouler le gâteau sur un plat de service.
- 3 Le saupoudrer d'amandes grillées.
- 4 Trancher et servir.