

**Chocolat-café - le temps qui passe**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/02/chocolat-cafe-le-temps-qui-passe-p1150431.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Le fondant au chocolat :  
- 150 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **noir à 50% de cacao**  
**- 100 g de beurre**  
**- 3 œufs**  
**- 80 g de sucre en poudre**  
**- 8 g de** [**cacao**](https://recettes.de/cacao) **amer**

**1 cercle à mousse de 20 cm de Ø et 6 cm de hauteur  tapissé de papier cuisson**  
**et posé sur une plaque perforée**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Faire fondre le chocolat avec le beurre au micro-ondes par séquences de 30 secondes, ou au bain-marie.  
Lisser et laisser tiédir.  
[**Clarifier**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les œufs.  
Monter les blancs en neige avec une cuillerée de sucre. Réserver.  
Travailler au fouet les jaunes avec le reste de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Ajouter le chocolat fondu, mélanger au fouet.  
Incorporer le cacao et 2 cuillerées de blancs d'œufs en fouettant pour assouplir la pâte.  
Ajouter enfin le reste de blancs d'œufs délicatement à la spatule.  
Verser la pâte dans le cercle.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Laisser refroidir sur une grille avant de retirer délicatement le cercle.

**La mousse au café :  
- 3 feuilles (6 g) de** [**gélatine**](https://recettes.de/gelatine)  
**- 220 g de crème fleurette très froide**  
**- 2 jaunes d'œufs**  
**- 100 g de sucre en poudre**  
**- 12 g de** [**Maïzena**](https://recettes.de/maizena) **®**  
**- 160 g de lait**  
**- 6 g de** [**café**](https://recettes.de/cafe) **instantané  
- cacao amer et décor en chocolat**

**1 cercle à mousse de 20 cm de Ø et 6 cm de hauteur fermé par un film sur une face**  
**et doublé de rhodoïd**

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau très froide.  
Mettre la crème et les fouets du batteur dans un saladier au réfrigérateur.  
Faire chauffer le lait dans une casserole.  
Pendant ce temps battre les jaunes d'œufs avec le sucre et la Maïzena®.  
Ajouter le lait bouillant en filet tout en remuant.  
Reverser la crème dans la casserole et mélanger sans arrêt sur feu doux jusqu'à ce qu'elle épaississe.  
Retirer du feu, incorporer la gélatine bien essorée et la poudre de café en mélangeant soigneusement.  
Laisser refroidir la crème.  
Monter la crème très froide en chantilly.  
Mélanger délicatement la chantilly avec la crème au café.  
Déposer le fondant au chocolat au fond du cercle  
Verser la mousse au café dans le cercle en commençant par remplir l'espace tout autour du fondant.  
Tapoter le cercle pour lisser la mousse.  
Couvrir et placer le cercle au congélateur pendant au-moins une nuit (plusieurs jours pour moi).  
Sortir l'entremets quelques heures avant le service (la veille au soir pour le repas de midi pour moi).  
Retirer le film plastique du dessous et poser le cercle sur le plat.   
Retirer délicatement le cercle et le rhodoïd et laisser décongeler au réfrigérateur.  
J'ai saupoudré d'un voile de cacao amer l'entremets décongelé  
et je l'ai décoré de motifs en chocolat.  
Garder au frais jusqu'au moment de la dégustation.