

Gâteau fantôme au chocolat

Ingrédients pour le moelleux chocolat :

- 125g de beurre doux
- 170g de chocolat noir
- 4 oeufs
- 125g de farine tamisée
- 200g de sucre
- 1/2 sachet de levure



Ingrédients pour la ganache montée au chocolat :

- 170g de chocolat
- 170g de crème fraîche liquide entière

Ingrédients pour les meringues :

- 2 blancs d'œufs
- 125g de sucre
- Quelques grammes de chocolat fondu, pour les yeux

Ingrédients pour la décoration en chocolat :

- 50g de chocolat
- 1 c.à.s. de crème
- 2 c.à.s. de lait (voir plus, si besoin)

Préparation du moelleux :

- Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie ou au micro-ondes. Mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène. Ajoutez ensuite la farine et la levure.
- Clarifier les oeufs.
- Monter les 4 blancs en neige. Finir avec une petite quantité de sucre pour qu'ils soient bien ferme.
- Dans un autre saladier, mélanger les jaunes et le sucre pour obtenir un mélange mousseux. Y ajouter le mélange chocolat, beurre, farine, levure.
- Ajouter progressivement les blancs en neige à la préparation.
- Mettre la préparation dans un moule rond de 20 cm de diamètre.
- Cuire environ 45 minutes à 180°C (piquer avec un couteau qui doit ressortir propre).
- Une fois refroidi, couper dans le sens de l'épaisseur, en trois parties égales.



Préparation de la ganache montée :

- Faire chauffer la crème, puis la verser sur le chocolat en morceaux.
- Mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène.
- Couvrir d'un film alimentaire et placer au réfrigérateur ou congélateur jusqu'à ce que la préparation soit bien froide.
- A l'aide d'un batteur électrique, monter la ganache comme une chantilly bien ferme.
- Réserver.

Préparation des fantômes en meringue :

- Monter les blancs en neige bien ferme puis ajouter le sucre doucement.
- Une fois la meringue prête, lorsque le batteur est retiré, on doit voir se former un "bec d'oiseau" dans la meringue.
- A l'aide d'une poche à douille, former des spirales se terminant par une pointe.
- Enfourner 30 à 40 minutes à 120°C.
- Une fois les meringues refroidies, faire fondre quelques grammes de chocolat.
- Tremper un cure-dent dans le chocolat et déposer deux petits points sur les meringues pour former les yeux.

Dressage et décoration du gâteau :

- Sur un plat, placer un premier gâteau.
- Repartir dessus une couche de ganache.
- Déposer le second gâteau et une autre couche de ganache sur sa surface. Ajouter le troisième gâteau.
- A l'aide d'une spatule, répartir le reste de ganache sur et autour du gâteau.
- Pour la décoration, faire fondre le chocolat, la crème et le lait.
- Verser sur le gâteau et lisser sur le dessus pour former des coulures sur les parois.
- Déposer les petits fantômes.

