



# Gâteau mousseline au chocolat

Ingrédients pour un moule de 20 cm

Chocolat	150 gr
Beurre mou	150 gr
Cassonade	225 gr
Miel	30 gr
Œufs	200 gr ( 4 )
Cacao	50 gr
Farine tamisée	70 gr
Crème liquide 35 %	50 gr

1. Préchauffer le four à 180 °C. Faire fondre au bain marie le chocolat et le laisser refroidir une fois fondu .
2. Crémer le beurre à l'aide d'une cuillère en bois puis le mettre dans le bol du robot embout fouet et lui ajouter la cassonade. Bien mélanger au fouet.
3. Incorporer le miel et continuer de fouetter puis ajouter les œufs à température ambiante un à un. Fouetter.
4. Ajouter le chocolat refroidi toujours en fouettant puis la crème ainsi que la farine et le cacao tamisés .
5. Bien mélanger le tout .
6. Verser l'appareil dans un moule graissé à fond amovible et chemisé de papier sulfurisé puis faire cuire pour 25 minutes à 180 °C.
7. Laisser refroidir dans le moule .Démouler avec précaution .
8. Vous pouvez mettre ce gâteau au frais si vous le désirez plus compact .

Bonne dégustation