

Génoise garnie de mousse au chocolat au lait



Dessert **Moyen**

Pour : 10 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 5 h

Cuisson : 40 mn

Je vous partage ma recette telle qu'elle fut réalisée mais la prochaine fois je le ferais en prenant la recette de ma génoise de bûche de Noël. Ce gâteau n'a pas aimé le passage au froid, il fut un peu sec mais très bon quand même.

Ingrédients

- pour la génoise :
 - 180 g de beurre mou
 - 180 g de sucre en poudre
 - 4 oeufs
 - 200 g de farine
 - 1 sachet de levure chimique
 - 3 cuillères à soupe de rhum ambré
 - 1 moule de 26 cm de diamètre, amovible
- pour la mousse :
 - 300 g de chocolat - au lait
 - 75 g de beurre
 - 40 cl de crème liquide
 - 3 oeufs
 - 2 cuillères à soupe de sucre glace

Préparation

- 1 Commencez par la génoise. Préchauffez le four à 180°C (th.6). Dans un saladier, battez le beurre et le sucre pour obtenir un mélange léger et mousseux.
- 2 Ajoutez un à un les oeufs à la première préparation, incorporez la farine ainsi que la levure et le rhum. Versez la pâte dans votre moule beurré généreusement et enfournez le gâteau pendant environ 40 minutes.
- 3 Laissez refroidir le gâteau puis coupez-le en deux dans la longueur.
- 4 Passez à la mousse au chocolat au lait. Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie ou au micro-onde. Mélangez au fouet les oeufs et le sucre glace. Ensuite, versez le chocolat tiède dans la préparation, sur les oeufs. Mélangez bien.
- 5 Montez la crème liquide en chantilly. Dès qu'elle est ferme, arrêtez. Incorporez la chantilly dans la préparation au chocolat, en mélangeant doucement de façon circulaire, à l'aide d'une spatule.
- 6 Procédez à l'assemblage. Déposez de façon homogène la mousse sur le fond du gâteau refroidi et recouvrez du dessus. S'il vous reste de la mousse au chocolat, vous pouvez décorer le dessus du gâteau avec. Mettez au réfrigérateur au moins 5 heures avant de découper.

Proposé par



coxi

Maman de 3 enfants pour le moment agés de 9 ans 7 ans et 15 mois, j'essaie de leur faire des repas variés et qui change un peu toutes les semaines. Mais je préfère le sucré au salé même si mes petites recettes salé sont bonnes.

retrouver moi aussi

ici <http://www.certifirme.com/blog/mespetitesrecettesdecoxi.html>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

