



## Fondant au chocolat à la rose et mousse mangue et COCO

Fondant au chocolat à la rose (pour 6 personnes)

- 200 g de chocolat noir (mieux si de couverture, entre 64 et 70% de cacao)
- 130 g de sucre
- 3 oeufs entiers
- 50 g de beurre très mou
- 60 g de farine
- 3 ou 4 càs d'eau de rose

1/ Préchauffez le four à 140°C.

2/Faites fondre le chocolat au bain marie.

3/ Montez les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajoutez la farine tamisée.

4/ Mélangez le beurre au chocolat fondu, puis versez ce mélange sur le mélange d'oeufs. Ajoutez l'eau de rose et mélangez délicatement pour obtenir un appareil homogène. Versez ce mélange dans un ou plusieurs moules beurrés et laissez cuire 20 min pour un grand gâteau (15 min en individuels).

5/ Laissez tiédir le fondant et servez



Mousse mangue et coco (pour 4 personnes)

- 1 càs de gélatine
- 60 ml d'eau froide
- 1 boîte de 400ml de lait de coco
- 125g de sucre
- 2 blancs d'œufs
- 125 ml de crème 35 %
- 2 mangues
- 3 càs de sucre
- Le zeste râpé de 1 lime

- 1/ Délayez la gélatine dans l'eau et laissez gonfler 5 minutes. Réservez.
- 2/ Dans une petite casserole, chauffez la moitié du lait de coco avec 125g de sucre jusqu'à ce qu'il soit fondu.
- 3/ Retirez la casserole du feu. Ajoutez la gélatine et remuez jusqu'à ce qu'elle soit dissoute. Incorporez le reste du lait de coco, et versez dans un bol.
- 4/ Sur un fond de glace pilée, laissez refroidir la préparation en fouettant jusqu'à ce qu'elle épaississe et commence à figer.
- 5/ Battez les blancs d'œufs en neige ferme et montez la crème en chantilly.
- 6/ Incorporez délicatement la crème et la meringue au lait de coco à l'aide d'une spatule.
- 7/ Répartissez dans des coupes et réfrigérez au moins 2 heures.
- 8/ Détaillez la mangue en brunoise et mélangez-la avec le sucre et le zeste dans un saladier.
- 9/ Servez bien frais avec la salade de mangues.

REGARDEZ LES PREPARATIONS EN VIDEO :

[http://www.rtb.be/tv/emission/detail\\_un-gars-un-chef/actualites/article\\_fondant-au-chocolat-a-la-rose-et-mousse-mangue-et-coco?id=9280203&emissionId=5931](http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_fondant-au-chocolat-a-la-rose-et-mousse-mangue-et-coco?id=9280203&emissionId=5931)