

# Concorde revisitée.

Recette : Pierre Marcolini

**Adresse du site : [blog.dozias.fr](http://blog.dozias.fr)**

Ingrédients pour 10 personnes soit un gâteau de rectangulaire de 25 cm sur 15cm.

Meringue chocolat : 5 blancs d'oeufs, 150g de sucre semoule, 150g sucre glace, 50 g cacao amer (de type Vanhouten).

Mousse au chocolat : 8 blancs d'oeufs, 180 g chocolat noir (le top du Valrhona), 100g de sucre, 150g de crème liquide (le top Elle et Vire 35%), et 40g de beurre, 4 jaunes d'oeuf. Une bonne pincée de sel.

## **La meringue chocolat.**

- Mélanger et tamiser le cacao avec le sucre glace.
- Battre les 5 blancs d'oeufs en neige ferme pendant 5 mn environ en incorporant à mi-parcours 20 g de sucre semoule.
- Dès que les blancs sont montés et bien fermes, ajouter à nouveau 130 g de sucre semoule, en battant à petite vitesse.
- Avec la spatule ou une maryse, incorporer alors le mélange cacao-sucre glace délicatement.
- Préchauffer le four à 150°C.
- Étaler sur un couche entre 0.5 et 1 cm d'épaisseur sur des plaques de papier silicone ou avec du papier sulfurisé à l'aide. Petite astuce pour le papier sulfurisé qui peut gondoler ; collez-le avec une pointe de meringue.
- Pour les gens pressés. Faire cuire au four 1h05 à 150°C. C'est assez précis suivant votre four ajoutez ou non du temps. Surveiller après 15 mn de cuisson: la meringue ne doit pas roussir. Changer éventuellement la plaque de place pour obtenir une cuisson plus régulière si vous avez 2 étages. Pour ceux qui ont leur temps faites 2h à 100°.
- Notez bien le timing la première fois pour ajustez les prochaines fois. L'objectif c'est d'avoir une meringue dure et croustillante à l'extérieure, moelleuse mais surtout pas collante à l'intérieure.

## **La mousse chocolat.**

L'idée vu la décoration c'est d'avoir une mousse qui se poche bien et qui se tient bien surtout. Du coup on va utiliser un peu de beurre pour donner de la solidité à la chose, de la crème pour de l'onctuosité et de la tenue, enfin beaucoup de blancs pour aérer tout ça et donner de la légèreté.

- Mettre votre bol du batteur au frigo (30min) ou congélateur (20min).
- Faire fondre le chocolat, le selet le beurre au bain-marie sans trop chauffer. Vous coupez une fois qu'il reste 1/3 de chocolat à fondre. Laissez refroidir à sous 40° minimum (idéal c'est 35°). Il est plus froid que la température de votre corps si vous n'avez pas de thermomètre.
- Ajoutez les oeufs blanchis et homogénéisez l'ensemble à la maryse.
- Sorter le bol du congélateur et montez la crème en chantilly. Aoutez un petit coup de fouet à la main vigoureux après le batteur.
- Ajouter la chantilly en 3 fois (la première au fouet, les 2 autres délicatement à la maryse)
- Monter les blancs d'oeufs en neige crémeux et mousseux, en ajoutant le sucre au démarrage. L'astuce pour les blancs c'est de les monter vitesse moyenne. Une fois qu'ils sont crémeux mousseux (pas cassant et fermes surtout) vous mettez à fond 20s et voilà. Remuez un dernier coup au fouet manuel pour avoir une consistance très homogène.
- Ajouter un tiers des blancs à l'appareil, mélangez au fouet pour bien homogénéiser.
- Ajouter le 2ème tiers cette fois à la maryse délicatement.
- Terminer avec le 3ème tiers toujours à la maryse.
- A ce stade votre mousse au chocolat est prête.
- Mettre au frigo **1h ou 1h30 pas plus !!!!**

## **Le montage.**

- Couper les 2 plaques de meringues en rectangle avec un couteau à pain c'est pratique.
- Avec délicatesse râper les bords pour avoir un visuel joli.
- Avec un poche à douille 8 ou 10 faites des boules de 4cm de diamètre assez haute avec la mousse.
- Poser la seconde plaque.
- Pour la décoration finale. On peut faire ce que l'on veut. Saupoudrer du cacao et du sucre glace avec un système de pochoir par exemple
- étaler une couche de mousse au chocolat à l'aide d'une spatule ou une palette.

Conseils : Les chutes de meringue et le reste de mousse peuvent être utilisés en verine par exemple !