

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

## ~~ Le Concorde de Gaston Lenôte ~~



5 blancs d'œufs  
150 grs de sucre semoule  
150 grs de sucre glace  
35 grs de poudre de cacao amer

120 grs de chocolat à croquer  
3 jaunes d'œufs  
75 grs de beurre  
4 blancs d'œufs  
20 grs de sucre semoule

Mélanger et tamiser le cacao avec le sucre glace  
Fouetter 5 blancs d'œufs en neige ferme pendant 5 mn environ  
en incorporant à mi-parcours 20 grs de sucre semoule  
Quand les blancs sont montés, ajouter le reste de sucre semoule, en  
fouettant à petite vitesse Avec la spatule, incorporer alors rapidement  
et délicatement le mélange cacao-sucre glace

Préchauffer le four à 150°

Dessiner 3 ovales de 26 cm par 14 environ sur les plaques beurrées  
ou les plaques silicone.

Dressez 3 fonds de meringue au chocolat  
à l'aide d'une poche à douille d'1 cm

Dresser le reste de meringue en fines bandes  
avec une douille plus petite (3 mm),

les doigts de fée seront cuites plus rapidement que les fonds,  
compter environ 1 h 15 pour celles-ci et 10 mn de plus pour les fonds

Faire fondre le chocolat noir au bain-marie,  
dans un cul-de-poule ou à la chocolatière.  
Hors du feu, ajouter le beurre en fouettant  
jusqu'à obtenir un mélange en pommade.

Incorporer alors les jaunes d'œufs

Monter les 4 blancs d'œufs en neige ferme,  
en ajoutant 20 g de sucre semoule à mi-parcours.

Verser l'appareil chocolaté refroidi sur les blancs montés  
et mélanger délicatement. Réserver

Poser un fond de meringue refroidi sur le plat,  
étaler une couche de mousse au chocolat, puis poser le deuxième fond,  
une deuxième couche de mousse et le dernier fond.

Masquer complètement le gâteau avec le reste de mousse

Découper des bâtonnets de 1 cm de long environ  
dans les bandes de meringue.

En couvrir la surface et le tour du gâteau

Mettre le gâteau au froid 1 h minimum

Le mieux étant de le faire la veille

\*\*\*