



Mélo cake

Ingredients

Biscuit

250g de farine

120g de sucre glace

1 oeuf

1 cuillère à café de levure chimique

125g de beurre mou

Coque au chocolat

150g de chocolat

Guimauve

90g de blancs d'oeuf

185 + 40g de sucre

75g d'eau

3 feuilles de gélatine

Biscuit

- Pour une vingtaine de gâteaux - tout dépend de la taille des moules utilisés

Fouetter ensemble le beurre mou et le sucre glace jusqu'à obtention d'un mélange homogène

Verser l'oeuf et mélanger

Incorporer la farine et la levure sans trop travailler la pâte pour éviter qu'elle ne devienne dure après cuisson

Filmer et mettre au frais 30 minutes

Préchauffer le four à 180°C

Etaler la pâte sur environ 0.4cm d'épaisseur et découper à l'aide d'un emporte-pièce à la taille des empreintes

Enfourner environ 10 minutes

Laisser refroidir

Coque au chocolat

Faire fondre au bain marie ou au micro onde le chocolat (au lait ou noir, selon vos goûts)

A l'aide d'un pinceau napper les empreintes finement et mettre au congélateur 15 minutes

Procéder à une seconde couche de nappage de chocolat fondu et mettre au frais

Guimauve

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau

Faire chauffer l'eau et les 185g de sucre jusqu'à 120°C

Pendant ce temps monter les blancs en neige ferme en ajoutant sur la fin les 40g de sucre pour les serrer encore plus

Lorsque le sirop est à 120°C ajouter, hors du feu, la gélatine éssorée

Verser le sirop chaud sur les blancs tout en continuant de battre

Fouetter jusqu'à ce que la température redescende

Mettre la guimauve en poche

Montage

Remplir les empreintes de guimauve

Recouvrir du biscuit en appuyant légèrement pour qu'il adhère bien à la guimauve

Mettre au frais 1h avant de pouvoir démouler délicatement
