

# FEUILLETÉ MOUSSE DE MOKA ET MERINGUE AU CAFÉ



Par

**Rachel Allen**

Dans

**Les petites douceurs de  
Rachel Allen**

## INGRÉDIENTS :

- POUR LA MERINGUE
- 20 g de café moulu
- 250 g de sucre semoule
- 4 blancs d'œufs
- 1/4 de c. à café de levure (bicarbonate de soude)
- POUR LA MOUSSE DE MOKA
- 100 g de chocolat noir (55% de cacao)
- 20 g de café moulu
- 2 œufs entiers + 1 blanc d'œuf
- 1 pincée de sel
- POUR LA CRÈME CHANTILLY
- 200 ml de crème fraîche épaisse (40% de mat. grasse)
- POUR LA DÉCORATION
- Copeaux de chocolat, poudre de cacao, sucre glace

## RECETTE :

Notez cette recette !

1. Préchauffez le four à 150°C (th. 5).
2. Tapissez deux plaques de cuisson de papier sulfurisé sur lesquelles vous aurez dessiné au crayon à papier 4 formes représentant les couches de meringue.

### Préparez la meringue

1. Dans une casserole, portez à ébullition le café, 3 cuillères à soupe d'eau et 50 g de sucre puis retirez feu et laissez infuser.
2. Dans le bol d'un robot, montez les blancs en neige. Mettez les blancs d'œufs dans le bol d'un robot, ajoutez le bicarbonate de soude. Mélangez jusqu'à obtention d'une texture mousseuse. Ajoutez progressivement le sucre en poudre restant et continuez de fouetter jusqu'à ce qu'ils forment des pics fermes.

## PRÉPARATION :



10 personnes



Moyen

3. Versez le café tamisé dans la meringue. Mélangez à l'aide d'une maryse. Puis déposez de la meringue sur les 4 et étalez-la en vous assurant de garder les bords épais.
4. Enfournez 50 min puis laissez les meringues dans le four encore 1 h.

### Préparer la mousse

1. Faites fondre doucement le chocolat noir au bain-marie.
1. Portez à ébullition le café moulu et 3 cuillères à soupe d'eau dans une casserole. Incorporez le café tamisé au chocolat noir fondu.
2. À l'aide d'un fouet, montez les blancs en neige avec un pincée de sel jusqu'à obtention d'une texture mousseuse et ferme.
3. Hors de la casserole, incorporez vigoureusement les jaunes d'œufs à la préparation au chocolat puis prélevez un peu de blancs en neige et incorporez-les rapidement au chocolat puis versez le reste des œufs en neige.
4. Transférez la mousse dans un saladier froid et entreposez au moins 2 heures au réfrigérateur.
5. Montez la crème en chantilly.

### Montage du gâteau

1. Déposez sur un plat de service une première couche de meringue puis tartinez chaque étage en alternant mousse moka et crème chantilly. Terminez par la crème chantilly.
2. Recouvrez de [copeaux de chocolat](#).