



Cake à la mousse de chocolat et d'anis étoilé



**Préparation :** Préchauffer le four à vapeur Gaggenau à **180 °C**, sans degré d'humidité. Tapisser le fond et le bord du moule de papier sulfurisé.

**Faire fondre le chocolat et le beurre** dans un récipient au bain-marie. Séparer blancs et jaunes d'œufs. Battre pendant **1 minute** les jaunes d'œufs avec l'anis étoilé et deux c. à soupe de sucre avec le batteur. Ajouter la masse de chocolat un peu refroidie et mélanger. Battre les blancs d'œufs en neige avec le reste de sucre. N'incorporer tout d'abord qu'un tiers dans le chocolat. Incorporer le reste délicatement.

**Verser l'appareil dans** le moule et faire cuire au four à vapeur préchauffé en l'insérant dans la deuxième rainure en partant du bas pendant **15 minutes**. Afin d'obtenir une surface souple, faire cuire le gâteau encore **5 minutes** avec un degré d'humidité de 60%. Laisser refroidir et reposer au réfrigérateur au moins **4 heures** en couvrant. Servir avec de la Chantilly, de la glace à la vanille ou de la crème fraîche.

## Cake à la mousse de chocolat et d'anis étoilé

**Appareil Gaggenau :** four à vapeur

**Température :** 180 °C

**Degré d'humidité :** 60%

**Préparation :** 20 minutes

plus 4 heures pour laisser reposer

**Recette pour un moule**

de 20 cm de diamètre

### Ingrédients :

**300 g** de chocolat noir

(60% de beurre de cacao min.)

**150 g** de beurre

**6** œufs

**1 c. à café** d'anis étoilé frais

moulu et tamisé

**50 g** de sucre