

Succès au chocolat

Pour un gâteau de 22 cm de diamètre (pour 6 à 8 parts)

Pour le biscuit :

- 4 blancs d'oeufs
- 100 g de sucre semoule
- 100 g de poudre d'amandes
- 15 g de farine

Préchauffer le four à 150°C.

Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et quelques gouttes de jus de citron. Les meringuer avec le sucre. J'ai ajouté le sucre en trois fois en montant mes blancs et la troisième fois à la fin, pour "serre" mes blancs.

Incorporer délicatement la poudre d'amandes et la farine avec une maryse.

Graisser deux cercles à entremet de 22 cm de diamètre.

Tapisser 2 plaques de four avec du papier sulfurisé et y déposer les cercles. J'ai procédé en deux fois (deux fournées). Verser dedans la pâte à succès et lisser avec une spatule plate.

Glisser les plaques à mi-hauteur dans le four (l'une en dessous de l'autre) et cuire les biscuits pendant 30 minutes (four à chaleur tournante). Il y avait 5 minutes de cuisson de trop pour moi.

Réserver.

Vous pouvez réaliser cette étape quelques jours avant et congeler les disques de biscuit.

Pour la mousse au chocolat :

- 300 g de chocolat noir de qualité
- 250 gr de crème entière liquide

Hacher le chocolat et le faire fondre au bain-marie (ou à feu doux).

Fouetter la crème en chantilly ferme et y verser en une fois le chocolat fondu. Incorporer délicatement les deux ingrédients avec une maryse et réserver au frais pendant 15 à 20 minutes.

Transférer cette préparation dans une poche à douille munie d'un embout lisse de 15 mm.

Poser l'un des biscuits sur une grille et le garnir de mousse au chocolat en réalisant des cercles concentriques en partant du bord extérieur du biscuit.

Poser le second biscuit pour fermer le gâteau et réserver au frais pendant au moins 2 heures.

Pour le glaçage :

J'ai réalisé le glaçage que je fais toujours, clique [ici](#). Sinon :

- 130 gr de chocolat noir
- 130 gr de beurre doux

Mettre les deux ingrédients dans une petite casserole et laisser fondre à feu doux en mélangeant jusqu'à ce que l'appareil soit lisse et homogène.

Laisser tiédir un peu.

Poser le gâteau sur une grille au dessus d'un plateau à bord haut et napper le gâteau en versant la glaçage en une fois et en faisant tanguer la pâtisserie tout en lui imprimant un mouvement circulaire (un lissage à la spatule laisse toujours de vilaines traces).

