



## GATEAU CHOCO-MOUSSE AUX NOISETTES



**Facile**

**Préparation: 30 mn**

**Cuisson: 15 mn**

**Réfrigération: 1 à 2 heures**

### Pour 6-8 personnes

Prévoir un moule de 24 cm

#### Pour le biscuit:

50 g de beurre

100 g de chocolat noir

4 œufs (blancs et jaunes séparés)

50 g de sucre

40 g de farine

½ sachet de levure

50 g de noisettes concassées et torréfiées

#### Pour la mousse:

100 g de chocolat au lait

20 g de beurre

3 œufs (jaunes et blancs séparés)

1 càs de sucre

30 cl de crème fleurette battue en chantilly

2 feuilles de gélatine réhydratées

Cacao pour la déco

#### Le biscuit:

Préchauffer le four à 150°. Pendant que le four chauffe, glisser un plat avec les noisettes concassées pendant 1 mn ou 2.

Faire fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes avec plusieurs impulsions

Hors du feu, Ajouter les jaunes d'œufs, le sucre, la farine les noisettes la levure puis les blancs en neige.

Cuire environ 15 mn pour que le biscuit soit juste cuit (vérifier la cuisson en piquant avec une lame fine qui doit ressortir sèche). Laisser refroidir avant de démouler en passant une lame autour du cercle.

#### La mousse:

Faire fondre le chocolat avec le beurre au micro-ondes par petites impulsions. Essorer la gélatine et la mélanger au chocolat chaud en remuant bien.

Ajouter les jaunes et bien mélanger. Monter les blancs en neige avec le sucre et les incorporer au 1er appareil.

Monter la crème en chantilly et l'ajouter au mélange précédent, mettre dans une poche à douille munie d'une douille lisse d'au moins 1 cm de diamètre. Réserver au frigo pendant environ ½ heure.



**Finition:**

Couper le biscuit en 2 dans le sens de l'épaisseur et garnir la première épaisseur de biscuit avec des ronds de mousse faits à la poche à douille pour bien garnir toute la surface.

Poser délicatement le 2<sup>ème</sup> disque dessus et le garnir de la même façon.

Saupoudrer un peu de cacao amer avec une passoire fine et réserver au froid jusqu'au repas.