

## **Gâteau craquant aux trois chocolats** **(d'après l'Encyclopédie du chocolat)**

**Process (pour un cadre de 25 \*19 env) :**

**Ganache montée au chocolat blanc (à faire la veille) :**

70g de chocolat blanc  
1 gousse de vanille  
320g de crème liquide entière

Faites fondre le chocolat. Fendez la gousse de vanille et grattez les graines que vous déposerez dans 120g de crème liquide. Portez à ébullition. Versez 1/3 de la crème sur le chocolat fondu et mélangez à la maryse en formant un noyau au centre et en étendant sur les côtés. Versez le second tiers et mélangez, puis le dernier tiers et mélangez. Ajoutez les 200g de crème liquide restante. Filmez au contact et mettez au frais pour la nuit.

**Crème anglaise (à faire la veille) :**

6 jaunes d'œuf  
60g de sucre en poudre  
30cl de lait  
30cl de crème liquide entière

Mélangez les jaunes avec le sucre. Versez le lait et la crème dessus et mettez à chauffer jusqu'à 82-84° (jusqu'à ce que ça nappe la cuillère).

**Crèmeux au chocolat au lait (à faire la veille) :**

20cl de crème anglaise ci dessus  
100g de chocolat au lait

Faites fondre le chocolat et versez dessus la crème anglaise encore tiède en trois fois comme pour la ganache. Filmez au contact et mettez au frais pour la nuit.

**Crèmeux chocolat noir (à faire la veille) :**

45cl de crème anglaise  
170g de chocolat noir à 70%  
Procédez comme pour le crèmeux au chocolat au lait.

Plaques fines de chocolat noir :

Faites fondre le chocolat et versez le sur une feuille de rhodoïd. Étalez assez finement le plus régulièrement possible et faites deux plaques de la taille de votre gâteau.

### **Biscuit façon brownie aux amandes craquantes (la veille ou le jour J) :**

100g de beurre  
90g d'amandes entières torréfiées et concassées  
120g de cassonade  
2 petits œufs  
50g de chocolat noir 70% fondu  
50g de farine

Mélangez les œufs et la cassonade mais sans fouetter et assez brièvement. Ajoutez le beurre pommade au chocolat fondu et incorporez ce mélange au mélange oeuf-sucre.

Ajoutez la farine tamisée et les amandes concassées. Versez dans votre cadre et faites cuire à 175° pendant 14min environ.

Démoulez le et laissez le refroidir sur une grille. Recoupez les bords pour qu'ils soient bien nets.

Enveloppez le dans du film alimentaire si vous l'avez fait la veille.

### **Montage :**

Déposez le biscuit sur le plat de service. Déposez une des feuilles de chocolat. Mélangez le crémeux chocolat noir pour qu'il soit bien lisse et versez le dans une poche à douille avec une douille lisse de 10. Faites des boudins sur toute la plaque de chocolat. Recouvrez avec l'autre plaque.

Montez la ganache au chocolat blanc en chantilly et versez dans une autre poche à douille. Garnissez la plaque de chocolat. Déposez çà et là du crémeux au chocolat au lait et décorez avec des éclats de chocolat. Réservez au frais jusqu'au service.

