 **Diamant noir**


**Pour 8 Croquants-Gourmands**
Préparation : 30 mn - Cuisson : 45 mn - Réfrigération : 2 h

**Gâteau : - 150 g de chocolat noir - 3 œufs - 120 g de sucre (100 g + 20 g)
- 100 g de beurre - 75 g de farine - 1 càc de levure**
**Crème : - 400 g de lait - 100 g de chocolat noir - 4 jaunes d'œufs
- 80 g de sucre - 30 g de Maïzena - 2 feuilles de gélatine (2 X 2g)**
**Décoration : - Cacao amer - pistaches non salées - pralines hachées finement**
**1 moule carré de 23 cm de côté**, beurré.

**Préchauffage du four à 160°** (chaleur statique).

* **Le gâteau :**
* Faire fondre le chocolat avec le beurre pendant 1 minute 30 au micro-ondes.
* Battre les blancs en neige ferme avec 20 g de sucre. Fouetter les jaunes avec 100 g de sucre.
* Ajouter le chocolat, la farine et la levure. Fouetter jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
* Incorporer 2 cuillerées de blancs d'œufs pour assouplir la préparation.
* Incorporer ensuite délicatement à la spatule le reste des blancs en neige.
* Verser la pâte dans le moule. Enfourner pour 35 minutes. Laisser tiédir avant de démouler.
* **La crème :**
* Mettre le lait et le chocolat à bouillir.
* Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre et la Maïzena.
* Verser le lait chaud sur les œufs tout en remuant.
* Remettre sur feu doux et remuer sans cesse jusqu'à ce que la crème épaississe.
* Retirer du feu. Ajouter la gélatine ramollie dans l’eau et bien essorée, remuer pour la dissoudre.
* Laisser refroidir en remuant de temps en temps.
* **Le montage :**
* Couper le gâteau en deux dans l'épaisseur. Garnir la première abaisse de crème.
* Couvrir avec la seconde et napper de crème. Laisser prendre au froid.
* Avant de servir, saupoudrer de cacao et décorer à votre guise de copeaux de chocolat, de pistaches, de pralines...