**Gâteau mousse au chocolat**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2012/08/G%C3%A2teau-mousse-au-chocolat-DSC_0237_18735.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Biscuit :  
- 100 g de chocolat noir  
- 75 g de beurre  
- 2 œufs  
- 65 g de sucre  
- 30 g de farine  
- 1 càs de rhum  
Mousse :  
- 300 g de chocolat noir  
- 75 g de beurre  
- 3 œufs  
- 2 càs de sucre glace  
- 400 ml de crème liquide  
- cacao amer ou copeaux de chocolat**

**1 moule à manqué de 20 cm de diamètre beurré**  
**1 cercle à pâtisserie de 20 cm de diamètre (**[**chemisé**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) **de rhodoïd haut de 8 cm)**  
**Préchauffage du four à 160°C** (chaleur tournante)

**Le biscuit :  
Faire fondre** le chocolat avec le beurre au micro-ondes ou au bain-marie.  
Remuer pour lisser la pâte.  
**Fouetter les œufs** avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
**Ajouter la farine** et le chocolat fondu et bien remuer pour obtenir une pâte homogène.  
**Ajouter** le rhum.  
**Verser la pâte** dans le moule.  
**Enfourner** pour 15 minutes (à vérifier).  
**Attendre** quelques minutes avant de démouler sur une grille.  
**La mousse :  
Fouetter** les blancs d'œufs en neige ferme avec le sucre.  
**Fouetter** la crème bien froide jusqu'à ce qu'elle soit ferme.  
**Faire fondre le chocolat** avec le beurre au micro-ondes ou au bain marie et lisser la préparation.  
**Ajouter les jaunes** d'œufs un à un en remuant bien entre chaque.  
**Incorporer** délicatement la crème fouettée.  
**Ajouter** enfin les blancs en neige délicatement.

**La finition :  
Déposer le gâteau** sur le plat de service et l'entourer du cercle.  
**Verser la mousse** en l'étalant bien sur les côtés.  
**Lisser** la surface.  
**Couvrir et placer** le plat au réfrigérateur pendant au-moins 5 heures.  
**Lorsque le gâteau** est bien froid, retirer le cercle et le rhodoïd.  
**Saupoudrer de cacao amer ou décorer de copeaux de chocolat.**