**Gâteau mousse au chocolat**

 **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.**