 **Succès au chocolat**

 **Pour 6 à 8 Gourmands**
Préparation : 30 mn - Cuisson : 40 mn

**Biscuit :**
**- 6 blancs d'œufs**
**- 250 g de poudre d'amandes
- 150 g de sucre en poudre
- 10 g de farine (1 càs)
- 1 pincée de sel
Mousse au chocolat :
- 200 g de chocolat noir
- 75 g de beurre
- 3 œufs
- 20 g de sucre en poudre
Glaçage :
- 150 g de chocolat noir
- 4 càs d'eau
- 50 g de sucre glace
- 30 g de beurre
Décor à volonté :
- copeaux de chocolat
- amandes effilées
- crème fouettée...**

**1 plaque à biscuit roulé tapissée de papier sulfurisé
Préchauffer le four à 130°C (chaleur tournante 120°C)**

**Le biscuit :**Battre les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel, en ajoutant progressivement le sucre, jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse et brillante.Ajouter la farine et la poudre d'amandes en mélangeant délicatement avec une spatule.
Verser la préparation sur la plaque à biscuit roulé.
Faire cuire 40 minutes. Laisser refroidir.
Couper le biscuit bien froid en deux rectangles identiques.

**La mousse au chocolat :**Battre les blancs d'œufs en neige ferme avec le sucre en poudre.Casser le chocolat en morceaux et le faire fondre doucement au micro-ondes avec le beurre. Bien remuer.Ajouter les jaunes d'œufs et bien mélanger.
Incorporer délicatement les blancs en neige à la préparation au chocolat.
Verser la mousse sur le biscuit dans le cadre en l'étalant bien jusqu'au bord.Couvrir avec le deuxième biscuit.
Réserver au réfrigérateur.

**Le glaçage :**Faire fondre le chocolat avec l'eau et le beurre au M-O.
Ajouter le sucre glace. Remuer pour obtenir un mélange bien lisse.Enlever éventuellement le cadre.Étaler le glaçage sur le gâteau en le nappant entièrement.
Réserver au frais jusqu'au moment du service.
Couper en parts et présenter à l'assiette.