**Soufflé aux deux chocolats**

 **Pour 10 à 12 Croquants-Gourmands**

**Génoise :**  
**-155 g de sucre semoule  
- 5 œufs moyens  
-** **155 g de farine  
- 45 g de beurre  
- 1 sachet de sucre vanillé  
Mousses :  
- 250 g de chocolat blanc  
- 250 g de chocolat noir  
- 500 g de crème fleurette  
- 4 œufs  
- 1 càs de sucre glace  
- 4 càs de Grand Marnier  
Sirop d'imbibage :  
- 200 g d'eau  
- 100 g de sucre  
- 2 càs de Grand Marnier  
Décoration à volonté :  
- 150 g d'amandes hachées  
- Crème Chantilly  
- sujets de Pâques**

**1 moule à génoise de 26 cm - 1 cercle à pâtisserie**

**L'avant veille**

**La génoise :**  
Vous la ferez suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/genoise/) . Laisser refroidir sur une grille.  
L'envelopper et la réserver.

**La veille**  
**Le sirop d'imbibage :**Faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à ébullition.  
Laisser frémir 2 minutes.  
Laisser refroidir puis ajouter l'alcool.  
 **Les amandes :**Faire griller les amandes dans une poêle à sec.  
Les laisser refroidir puis les hacher grossièrement.  
Réserver.  
 **Les mousses :**Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec le sucre.  
Battre la crème en chantilly.  
Faire fondre séparément le chocolat blanc et le chocolat noir.  
Incorporer dans chaque chocolat 2 jaunes d'œufs.  
Laisser refroidir et parfumer chaque chocolat d'alcool.  
Incorporer la moitié de la chantilly à chaque chocolat.  
Incorporer enfin la moitié des blancs en neige dans chaque mousse.  
 **Le montage :**  
Couper la génoise en 3 tranches horizontales.Poser le fond du gâteau sur un plat, dans le cercle à pâtisserie (je l'ai doublé d'une feuille de rhodoïd).  
[**Puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) avec le sirop.  
Verser la moitié de la mousse au chocolat noir.Poser la seconde tranche de génoise.  
Imbiber de sirop.  
Verser la totalité de la mousse blanche.  
Déposer enfin la dernière tranche de génoise et l'imbiber de sirop.  
Verser le reste de la mousse au chocolat noir et égaliser.  
Mettre au réfrigérateur pendant 3 heures au minimum (**jusqu'au lendemain pour moi**).  
Ôter délicatement le cercle.  
Masquer le bas du gâteau d'amandes hachées.  
Décorer de chantilly ou simplement de chocolat fondu.