 **Caprice**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

 **Biscuit :
- 125 g de chocolat à 70%
- 95 g de beurre pommade
- 85 g de sucre en poudre (25 g + 60 g)
- 4 œufs entiers
- 2 blancs d'œufs
Mousse au chocolat :
- 100 ml de lait
- 1 œuf entier
- 3 jaunes d'œufs
- 60 g de sucre
- 125 g de chocolat à 60%
- 150 ml de crème liquide
Croustillant :
- 100 g de pralinoise
- 10 biscuits Gavottes
Glaçage :
- 150 ml de lait
- 100 ml de crème liquide
- 50 g de miel
- 200 g de chocolat à 70 %
- 20 g de beurre**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**
**1 cadre rectangulaire de 18 cm X 22 cm tapissé de rhodoïd**
**Préchauffage du four à 160°C (chaleur statique)**

 **Le biscuit :**Faire fondre le chocolat et remuer pour lisser la préparation.
Fouetter le beurre pommade avec 25 g de sucre+1 œuf entier et 3 jaunes, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.
Ajouter le chocolat encore chaud et fouetter pour obtenir une crème bien lisse.Battre les 5 blancs d'œufs en neige ferme avec le reste de sucre.
Incorporer délicatement les blancs dans la crème.Étaler la pâte sur la plaque.
Enfourner pour 20 minutes.
Laisser refroidir et démouler.
**La mousse :**Hacher le chocolat.
Faire bouillir le lait.
Fouetter l'œuf entier et les jaunes avec le sucre.
Ajouter le lait bouillant en remuant.
Reverser le tout dans la casserole et remuer sur feu doux jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.
Verser la crème bouillante sur le chocolat et remuer jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu.Laisser refroidir en remuant de temps en temps.
Fouetter la crème fraîche et l'incorporer délicatement à la crème au chocolat refroidie.
**Le croustillant :**Faire fondre la pralinoise.
Incorporer les gavottes écrasées.
**Le montage :**Découper le gâteau en 2 rectangles.
Poser le cadre tapissé de rhodoïd sur un carton ou une feuille de papier sulfurisé.
Déposer un rectangle de gâteau dans le fond du cadre.
Étaler le croustillant.
Couvrir de la moitié de la mousse au chocolat.Déposer le second rectangle de biscuit.
Couvrir avec le reste de mousse au chocolat et lisser le dessus.Déposer le gâteau au congélateur pendant 2 heures au minimum.
**Le glaçage :**Hacher finement le chocolat.
Mélanger le lait avec la crème et le miel et porter le tout à ébullition.
Verser le liquide bouillant sur le chocolat et remuer jusqu'à ce que le glaçage devienne lisse.
Ajouter le beurre et l'incorporer en remuant.
**La finition :**Démouler le gâteau sur une grille posée sur un plat.
Verser le glaçage en l'étalant avec une spatule sur le dessus et sur les côtés.Lorsque le glaçage a durci, soulever délicatement le gâteau avec une grande spatule et le déposer sur le plat de service.
 Décorer à votre guise.
Garder au réfrigérateur jusqu'au moment de déguster.