 **Tout choco**

 **Pour 10 Croquants-Gourmands**

**Le sablé cacao :
- 40 g de farine** **- 1 càc de cacao amer en poudre** **- 25 g d'amandes en poudre**
**- 25 g de noisettes en poudre** **- 50 g de beurre** **- 50 g de cassonade
Le biscuit au chocolat :
- 50 g de chocolat noir - 50 g de beurre mou - 20 g de farine - 1 càs rase de Maïzena
- 2 blancs d'œufs - 50 g de sucre en poudre
La crème au chocolat :**
**- 25 g de sucre en poudre** **- 2 jaunes d'œufs** **- 100 ml de lait**
**- 200 ml de crème liquide entière** **- 130 g de chocolat noir
La mousse au chocolat :
- 1 feuille de gélatine (2g)** **- 3 jaunes d'œufs** **- 60 ml de lait**
**- 160 ml (60+100) de crème liquide** **- 120 g de chocolat noir**
**- 1 blanc d'œuf** **- 60 g de sucre en poudre**

**1 cadre carré de 15 cm de côté ou 1 cercle de 18 cm de diamètre et de 7 cm de hauteur**
**chemisés de préférence de papier cuisson pour la cuisson du biscuit
et de rhodoïd pour le montage du gâteau.**
**La plaque du four tapissée de papier cuisson**
**Préchauffage du four (chaleur tournante) :**
**- à 150°C pour le sablé cacao**
**- à 190°C pour le biscuit au chocolat**

**L'avant-veille :
Le sablé cacao :**Mélanger dans un saladier la farine, le cacao, la cassonade, les amandes et les noisettes en poudre.
Pétrir rapidement avec le beurre, jusqu'à l'obtention d'une boule.
Étaler la pâte sur une épaisseur de 3 à 4 mm et un peu plus grande que le cadre utilisé.
Poser le papier sur la plaque. Enfourner pour 12 minutes.
À la sortie du four, marquer les limites du biscuit en appuyant le cadre dessus, puis laisser refroidir sur le papier.
**Le biscuit au chocolat :**
Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie ou comme moi au micro-ondes et lisser la préparation.
Tamiser la farine avec la fécule et l'incorporer au chocolat.
Monter les blancs en neige avec le sucre et les incorporer délicatement à la spatule au mélange au chocolat.
Poser le cadre sur la plaque et y verser la pâte.
Enfourner pour 10 minutes, puis laisser refroidir et retirer le cercle et le papier.
**La veille :
La crème au chocolat :**Mettre le chocolat en pistoles ou concassé dans un saladier.
Dans un bol, fouetter le sucre avec les jaunes d'œufs.
Faire chauffer le lait avec la crème et le verser sur les œufs tout en remuant.
Reverser dans la casserole et faire chauffer à température douce, sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème nappe la spatule.
Verser immédiatement sur le chocolat et travailler au fouet pour obtenir une préparation lisse.
Laisser refroidir puis fouetter la crème pour qu'elle épaississe.
Réserver.
**La mousse au chocolat :**Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.
Déposer le chocolat en pistoles ou concassé dans un saladier.
Faire chauffer le lait avec 60 ml de crème et le verser sur les jaunes d'œufs légèrement battus.
Reverser dans la casserole et faire chauffer à température douce sans cesser de remuer, jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.
Ajouter immédiatement la gélatine essorée et remuer pour la faire dissoudre.
Verser le mélange bouillant sur le chocolat et remuer pour obtenir une préparation lisse.
Laisser refroidir.
Monter le blanc en neige avec le sucre.
Fouetter 100 ml de crème en chantilly.
Incorporer la meringue et la crème fouettée à la crème au chocolat, délicatement, à la spatule.
**Le montage :**
Tailler le sablé à la dimension du cadre.
Poser le cadre sur le plat de service et y déposer le sablé.
Étaler une petite couche de mousse, puis déposer le biscuit au chocolat.
Couvrir avec toute la crème et mettre au frais le temps qu'elle fige un peu.
Terminer avec le reste de mousse au chocolat.
Couvrir le gâteau et le mettre au réfrigérateur pendant au-moins 2 heures (jusqu'au lendemain pour moi).
**Le jour J :**Décercler le gâteau délicatement.
J'ai simplement saupoudré d'un voile de cacao et décoré avec quelques éclats de chocolat aux noix de Pécan à la pistache et aux airelles.
Garder au frais jusqu'au moment de la dégustation.