 **Gâteau de Pâques chocolat-spéculoos**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/05/G%C3%A2teau-de-P%C3%A2ques-chocolat-sp%C3%A9culoos-P1020968.jpg) **Pour 8 à 10 Croquants-Gourmands**

**Le biscuit :**  
**- 25 g de farine**  
**- 4 g de cacao en poudre**  
**- 20 g de chocolat noir**  
**- 10 g de beurre**  
**- 2 œufs moyens**  
**- 50 g de sucre en poudre**

**Une plaque tapissée de papier cuisson** - **1 cadre à gâteau de 17cmX24**  
**Préchauffage du four à 195°C** [Position four convection naturelle](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-convection-naturelle-.jpg)

Dessiner au crayon sur le papier cuisson, la forme du cadre en s'aidant de celui-ci.  
Poser la feuille à l'envers sur la plaque, de façon à voir le dessin par transparence.  
Tamiser la farine et le cacao ensemble.  
Faire fondre le chocolat avec le beurre (pour moi au micro-ondes 2 fois 30 s à 600 W)  
[**Clarifier**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les œufs.  
Monter les blancs en neige avec une cuillerée de sucre.  
Travailler au fouet les jaunes et le reste du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Incorporer les jaunes dans le chocolat fondu à peine tiède et bien mélanger.  
Incorporer les blancs en neige, en soulevant délicatement la pâte à la spatule.  
Ajouter enfin le mélange farine-cacao, toujours délicatement, à l'aide de la spatule.  
Étaler la pâte sur la plaque en dépassant un peu le tracé du dessin.  
Enfourner pour 12 minutes.  
À la sortie du four, découper le biscuit à la forme du cadre en enfonçant ce dernier sur la pâte encore chaude.  
Laisser refroidir sur le papier avant de retirer les chutes de biscuit et de glisser la pâte au congélateur.  
  
**Le craquant aux spéculoos :  
- 2 feuilles (4g) de gélatine  
- 100 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **noir**  
**- 3 paquets de** [**gavottes**](https://recettes.de/gavotte) **(6 biscuits)**  
**- 250 g de lait**  
**- 2 jaunes d'œufs**  
**- 20 g de sucre en poudre**  
**- 100 g de** [**pâte de spéculoos**](https://recettes.de/pate-de-speculoos)  
  
**1 cadre à gâteau de 17cmX24 posé sur une plaque**

Fermer le fond du cadre avec un papier film et si possible en tapisser le tour de bandes de rhodoïd (le démoulage sera plus facile).  
Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.  
Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.  
Écraser les gavottes dans leur papier.  
Mélanger les brisures de gavottes au chocolat fondu tiède.  
Étaler cette pâte croustillante dans le fond du cadre. Égaliser la surface à la spatule.  
Mettre à durcir au congélateur, le temps de préparer la crème aux spéculoos.  
Porter le lait en limite de l'ébullition.  
Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre dans un saladier.  
Ajouter le lait très chaud en remuant.  
Reverser la préparation dans la casserole et faire chauffer sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère (température 85°C).  
Hors du feu, ajouter la gélatine bien essorée et remuer pour la faire dissoudre.  
Verser la crème très chaude sur la pâte de spéculoos en remuant à la fourchette pour que la préparation soit très lisse.  
Laisser tiédir en remuant de temps en temps.  
Lorsque la crème est à presque froide mais sans être prise, la verser sur le fond croustillant chocolat-gavottes.  
Laisser durcir au congélateur pendant au-moins 4 heures.  
Démouler, envelopper et remettre au congélateur.

**Le sirop de punchage :  
- 70 g d'eau**  
**- 30 g de sucre en poudre**  
**- 1 càs de cacao en poudre**  
  
Faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à ce que celui-ci soit dissous.  
Ajouter le cacao et remuer pour obtenir un sirop lisse.  
Réserver.  
  
**La mousse au chocolat :**  
**- 1 jaune d'œuf**  
**- 10 g de sucre en poudre**  
**- 50 g de lait (1)**  
**- 350 g (150 + 200 g) de crème fleurette**  
**- 110 g de chocolat noir à 75%**

Mettre au réfrigérateur dans un saladier 200 g de crème et les batteurs du fouet.  
Mettre le chocolat en pistoles (ou cassé en petits morceaux) dans un saladier.  
Mélanger dans une casserole le jaune d'œuf et le sucre.  
Ajouter tout en remuant le lait et 150 g de crème.  
Porter à chaleur moyenne sans cesser de remuer, jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère (82°c).  
Verser immédiatement en filet sur le chocolat tout en remuant pour faire fondre ce dernier.  
Fouetter quelques secondes jusqu'à ce que la préparation soit bien lisse.  
Laisser tiédir jusqu'à 45 ° (ce qui va assez vite).  
Monter la crème bien froide en chantilly ([**texture mousse à raser**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)).  
Incorporer une grosse cuillerée de crème fouettée dans la mousse au chocolat tiède en fouettant pour assouplir la crème.  
Incorporer le reste de la crème délicatement à la spatule.  
**Le montage du gâteau :**  
Fermer le fond du cadre par un papier film et poser le cadre sur un plateau.  
Habiller de préférence le cadre de rhodoïd pour un démoulage plus facile.  
Sortir le biscuit du congélateur et le déposer dans le cadre.  
Le [**puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) de sirop à l'aide d'un pinceau.  
Déposer sur le biscuit, le craquant aux spéculoos, face chocolat contre le fond.  
Couvrir de mousse au chocolat en égalisant la surface et en tapant la plaque sur le plan de travail pour bien répartir la mousse.  
Remettre au congélateur pendant au-moins 12 heures.  
Bien enveloppé, il pourra attendre plusieurs jours.  
 **Le glaçage du Gâteau chocolat-spéculoos :  
- 12 g (6 feuilles) de gélatine**  
**- 80 g d'eau**  
**- 230 g de sucre en poudre**  
**- 80 g de cacao**  
**- 160 g de crème fraîche**

Vous le préparerez en suivant la recette du [**Glaçage miroir au chocolat**](http://croquantfondantgourmand.com/?p=96541).  
Lorsque le glaçage est à bonne température, sortir le gâteau du congélateur, le démouler et le déposer sur une grille elle-même posée sur un plat.  
  
Verser le glaçage en le laissant couler sur tout le pourtour, pour recouvrir entièrement le gâteau.  
Mettre le gâteau au frais pendant au-moins 6 heures pour le laisser décongeler.