 **Rosace au Chocolat**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/01/rosace-au-chocolat-decembre-2008-062-copie.jpg) **Pour 10 Croquants-Gourmands**

**Génoise de Lenôtre :**  
**- 155 g de sucre semoule   
- 5 oeufs moyens** **(leur volume doit être égal à 1/4 de litre)**   
**-  155 g de farine   
- 45 g de beurre   
- 1 sachet de sucre vanillé   
- 2 càs de grué de cacao (Version 2)  
Crème :  
Version 1**  
**- 350 g de beurre   
- 225 g de sucre glace   
- 25 g de cacao - 4 càs de rhum ambré  
Version 2 :  
- 400 g de chocolat lait-caramel  
- 300 g de crème fleurette  
Décor :**   
**- 200 g de chocolat noir   
- 50 g de beurre (version 2)  
- cerises et angélique confites   
- Pépites de Nougatine (Version 1)**  
**1 moule à manqué de 26 cm de diamètre beurré et fariné**  
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

**La génoise et le décor en chocolat ainsi que la crème de la version 2 doivent se préparer quelques heures à l'avance, l'idéal étant de le faire la veille.**

**La Génoise :**À faire suivant la recette de base [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/genoise/).  
  
**La déco :**Dessiner sur une feuille de papier sulfurisé, un cercle égal à la circonférence du gâteau.  
Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-onde, (dans la version 2, j'ai rajouté le beurre).  
Verser le chocolat fondu sur le papier sulfurisé et l'étaler délicatement sur tout le cercle à l'aide d'une spatule.  
Lorsque le chocolat a bien figé, à l'aide d'un couteau bien tranchant, pré découper le disque en 4, puis encore en 4 puis encore une fois pour obtenir 16 triangles égaux.  
Laisser reposer plusieurs heures ou mieux, toute la nuit.  
Séparer les triangles très délicatement.

**La Crème :  
Version 1 :**  
Tamiser le sucre glace et le cacao.  
Mélanger au mixeur le beurre pommade et le sucre pour obtenir une consistance crémeuse.  
Ajouter le rhum et mélanger bien pour obtenir une crème moelleuse et lisse.

**Version 2 :**  
Mettre le chocolat en morceaux et la crème dans un saladier et faire chauffer au micro-ondes jusqu'à ce que le chocolat soit fondu (ou bien plus classiquement, porter la crème à ébullition, la verser sur le chocolat et remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu).  
Laisser refroidir puis laisser la crème au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit glacée.  
[**Foisonner**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) la crème jusqu'à ce qu'elle soit légère comme une chantilly.

**Le Montage pour les deux versions :**Étaler 1/3 de la crème sur la surface du 1er disque de gâteau.  
Recouvrir du 2ème disque.  
Recouvrir entièrement le gâteau avec la moitié de la crème restante.  
Pour la version 1, j'ai masqué le contour avec des pépites de nougatine, mais on peut les remplacer par des vermicelles en chocolat par exemple.  
Poser le gâteau sur le plat de service.  
À l'aide d'une poche à douille former sur le dessus du gâteau 16 petites roses bien réparties sur tout le contour.  
Poser délicatement un triangle de chocolat, la pointe vers le centre et la base reposant sur une rose.  
Disposer les autres triangles un à un de la même façon tout autour du gâteau en veillant à bien placer vers le haut la face la plus lisse du chocolat.  
Avec la poche, dessiner une grosse rose au centre du gâteau.  
Décorer à votre goût de cerises confites, de cédrat...