 **Gâteau choco en blanc**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/02/G%C3%A2teau-choco-tout-blanc-DSCN7293_27412.jpg) Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**

**Gâteau :**  
**- 200 g de** [**chocolat**](http://recettes.de/chocolat) **blanc**  
**- 130 g de beurre**  
**- 4 œufs**  
**- 150 g de sucre en poudre**  
**- 60 g de farine**  
**- les graines de 2 gousses de vanille  
ou ½ càc de vanille en poudre.  
Fondant blanc :**  
**- 1 feuille de gélatine (2g)**  
**- 150 g de chocolat blanc**  
**- 100 g de crème liquide**  
**- 50 g de sucre glace**

**1 moule à manqué de 20 cm de diamètre**  
**beurré, refroidi  et saupoudré de sucre.**  
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

**Le gâteau :**  
Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie ou comme moi dans le micro-ondes.  
Laisser tiédir en remuant de temps en temps.  
Séparer les blancs des jaunes d'œufs.  
Monter les blancs en neige avec une cuillerée à soupe de sucre.  
Fouetter les jaunes d'œufs avec le reste du sucre et la vanille en poudre jusqu'à ce que le mélange double de volume.  
Verser le chocolat fondu en continuant de battre la préparation.  
Ajouter la farine et mélanger.  
incorporer un tiers des blancs en neige en mélangeant pour détendre l'appareil.  
Ajouter ensuite le reste des blancs délicatement en soulevant la pâte avec une spatule.  
Verser la pâte dans le moule.  
Enfourner pour environ 40 minutes.  
Démouler au bout de quelques minutes et laisser refroidir sur une grille.  
Placer le gâteau au congélateur pendant une trentaine de minutes.  
**Le fondant blanc :**  
Mettre la feuille de gélatine à tremper dans de l'eau froide.  
La diluer dans 3 cuillerées de crème chaude.  
Mettre dans un bol le chocolat, le sucre et la crème restante et faire chauffer au micro-ondes pour faire fondre le chocolat (ou bien faire chauffer la crème avec le sucre dans une casserole et verser le mélange bouillant sur le chocolat).  
Remuer pour lisser la crème et ajouter immédiatement la gélatine fondue. Remuer pour l'incorporer parfaitement.  
Laisser tiédir.  
Sortir le gâteau du congélateur et étaler le fondant sur toute la surface : Le froid du gâteau va permettre au fondant de prendre plus rapidement et d'être plus épais.  
Déguster le gâteau choco en blanc bien frais.