**Pavé doublement chocolat**

** Pour 10 Croquants-Gourmands :**

**Biscuit :
- 4 œufs
- 100 g de chocolat noir
- 60 g de farine
- 100 g de sucre (50 g + 50 g)
- 150 g de beurre mou
- 1 pincée de sel
Garniture :
- 300 g de chocolat noir
- 400 g de crème liquide
- 55 g de Cointreau
- Cacao
Crème anglaise :
- ¾ de litre de lait
- 5 jaunes d'œufs
-1 càc rase de Maïzena
- 120 g de sucre vanillé maison
- 50 g de cointreau**

**1 plaque à biscuit de 36 cm X 30 cm tapissée la plaque de papier cuisson.
Préchauffer le four à 180° (175° chaleur tournante).**

**Le Biscuit :**Faire fondre le chocolat avec le beurre sans trop chauffer au bain-marie ou au Micro-Ondes.
Monter les blancs en neige avec 50 g de sucre.

Travailler les jaunes d'œufs avec 50 g de sucre.
Ajouter  le chocolat fondu et la farine tamisée.
Bien mélanger.
Incorporer le 1/3 des blancs d'œufs pour assouplir la pâte.
Puis le reste des blancs délicatement en soulevant la masse.
Étaler la pâte dans le moule et bien égaliser la surface.
Faire cuire au centre du four pendant 15 minutes (les bords se rétractent un peu).
Laisser refroidir le biscuit.
**La Garniture :**Faire fondre le chocolat avec la crème dans une casserole à feu doux (ou dans un saladier au M.O).
Ajouter le Cointreau. Bien mélanger et laisser refroidir. Puis mettre le saladier au réfrigérateur.
Lorsque la crème est bien froide, fouetter au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange double de volume en prenant une teinte claire.
**La crème anglaise :**Préparer la crème anglaise suivant la recette de base que vous trouverez [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/ma-creme-anglaise/).
**Le Montage :**Couper le gâteau en 3 longs rectangles.
Poser le premier sur un plat et le couvrir de crème sur 1 cm d'épaisseur.
Poser le second rectangle et couvrir de 1 cm de crème.
Poser le dernier rectangle.
Masquer le gâteau avec le reste de crème.
Lisser la surface à la spatule ou faire un léger relief à la fourchette.
Laisser raffermir pendant au moins 3 heures au réfrigérateur.
Poudrer de cacao avant de servir avec une crème anglaise.