 **Gâteau au chocolat du Chef**

 **pour 10 Croquants-Gourmands**  
Préparation : 60 mn  -  Cuisson : 40 mn

**Le biscuit au chocolat :  
- 180 g de noisettes avec la peau  
- 150 g de cassonade  
- 40 g de sucre glace  
- 1 pincée de sel  
- 2 œufs entiers  
- 2 jaunes d’œufs  
- 80 g de farine T 45  
- 6 g de levure chimique (1 càc)  
- 80 g de chocolat noir  
- 40 g de chocolat au lait  
- 140 g de beurre  
- 6 blancs d’œufs  
- 30 g de cassonade  
La ganache au chocolat :**  
**- 250 g de chocolat noir  
- 80 g de chocolat au lait  
- 175 g de lait ½ écrémé + 30 g environ**

**1 moule à manqué de 26 cm de diamètre beurré et fariné  
Préchauffer le four (Chaleur tournante)  
- à 140°C pour les noisettes - à 160°C pour le biscuit**

Étaler les noisettes sur une plaque allant au four et les mettre à griller dans le four chaud pendant 15 minutes.  
Laisser refroidir.Mixer les noisettes au robot pour obtenir une poudre assez fine.  
Mettre dans un bol, le beurre, le chocolat noir et au lait en morceaux. Faire fondre au micro-ondes.  
Monter les 6 blancs d’œufs en neige avec les 30 g de cassonade, jusqu’à la consistance « mousse à raser » (S’ils sont trop fermes, le biscuit perdra en moelleux).

 Dans un saladier, battre au fouet électrique les œufs entiers et les jaunes avec 150 g de cassonade et 40 g de sucre glace jusqu’à ce que le mélange soit bien mousseux.  
Ajouter la poudre de noisettes.Mélanger et ajouter le chocolat fondu.  
Ajouter enfin la farine.  
Lorsque le mélange est bien homogène, incorporer les blancs d’œufs à la spatule délicatement.  
Verser la pâte dans le moule.Faire cuire pendant 35 minutes environ en surveillant bien. Le gâteau doit rester bien moelleux.  
Laisser tiédir un peu puis démouler sur une grille et le laisser bien refroidir.

**La ganache au chocolat :**Faire fondre au micro-ondes les 2 chocolats cassés en petits morceaux dans le lait.**Battre au fouet jusqu’à obtention d’une ganache lisse et brillante**.

**Le montage du gâteau :**Couper en 2 le gâteau bien refroidi.Étaler sur la base du gâteau 175 g de ganache.  
Recouvrir du second disque de biscuit.  
Mettre au réfrigérateur pendant 15 minutes.

**Le glaçage et la finition du gâteau.  
Ajouter au reste de ganache un peu de lait à température ambiante en remuant jusqu’à obtenir un glaçage fluide, lisse et brillant** (il en faudra 30 g environ).  
Déposer le gâteau sur une grille avec un plat en-dessous.  
Verser le glaçage sur le gâteau de manière à le recouvrir entièrement.  
Mettre le gâteau au réfrigérateur et le sortir une heure avant de le consommer.  
J’ai réalisé le décor avec du chocolat blanc fondu lorsque le glaçage a un peu durci.