 **Russe aux deux chocolats**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands :**Préparation : 50 minutes - Cuisson : 25 minutes

**La pâte :**  
**- 4 blancs d'œufs  
- 150 g de sucre en poudre  
- 25 g de Maïzena  
- 125 g de poudre d'amandes  
La crème au chocolat noir :  
- 3 càs de crème fraîche liquide  
- 75 g de beurre  
- 50 g de sucre  
- 3 càs de rhum  
- 3 càs de cacao  
La crème pralinée :  
- 125 g de pralinoise  
- 5 càs de crème liquide  
- 1 càs de rhum  
La présentation (facultatif) :  
- sucre glace  
- physalis  
- crème anglaise**

**1 plaque à biscuit roulé tapissée de papier cuisson  
Préchauffer le four à 150°C (chaleur tournante)**

**La pâte :**Mélanger la poudre d'amandes, la fécule et 50 g de sucre.  
Battre les blancs d'œufs en neige ferme avec le sucre restant.  
Incorporer les blancs au mélange de poudre d'amandes en soulevant délicatement la masse.  
Étaler la pâte sur la plaque.  
Enfourner pour 25 minutes.  
Décoller le fond de pâte avec précaution car il est fragile.  
Le couper en 2 parties égales et le laisser refroidir.

**La crème au chocolat noir :**Faire fondre le rhum et le sucre à feu doux en remuant.  
Laisser refroidir 10 minutes.  
Incorporer le beurre ramolli et fouetter jusqu'à consistance d'une crème.  
Ajouter le cacao et la crème fraîche.  
Fouetter jusqu'à ce que la préparation soit mousseuse.  
 Laisser refroidir pendant une vingtaine de minutes.

**La crème pralinée :**Faire fondre la pralinoise pendant quelques secondes au micro-ondes.  
Hors du feu, ajouter la crème liquide puis le rhum, en fouettant.  
Laisser refroidir pendant une vingtaine de minutes.

**Le montage :**  
Déposer un rectangle de pâte sur un plat.  
Recouvrir de crème au chocolat noir.  
Poser le deuxième rectangle de pâte et le couvrir de crème pralinée.  
Réserver au frais.  
Lorsque la crème a durci, détailler des rectangles.  
Vous pouvez les présenter saupoudrés de sucre glace, entourés de crème anglaise et de quelques physalis.