 **Moka à la mousse de chocolat**

 **Pour 10 Croquants-Gourmands**

**Le gâteau :  
- 200 g de farine  
- 40 g de Maïzena  
- 1 pincée de sel  
- 1 sachet de levure chimique  
- 2 càc de café soluble  
- 125 g de beurre  
- 175 g de sucre  
- 3 œufs  
- 6 càs de lait  
La mousse :  
- 200 g de chocolat noir  
- 100 g de sucre (vanillé maison pour moi)  
- 3 jaunes d'œufs  
- 5 blancs d'œufs  
- 100 g de beurre**

**1 moule carré de 23 cm de côté  
Préchauffage du four à 165°C (convection naturelle).**

**Le gâteau :**Tamiser ensemble la farine, la Maïzena et la levure.  
Faire tiédir le lait et y mélanger la poudre de café.  
Tourner le beurre en crème et ajouter le sel et le sucre.  
Incorporer les œufs.   
Ajouter enfin la farine et le lait au café.  
Lorsque la pâte est bien homogène, la verser dans le moule.  
Enfourner pour 35 minutes.  
Démouler et laisser refroidir sur une grille.  
  
**La mousse :**Faire fondre le chocolat cassé en morceaux avec le beurre.  
Mélanger pour obtenir une crème lisse.  
Laisser tiédir.  
Battre les blancs d'œufs en neige avec 2 cuillerées à soupe de sucre.  
Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre restant.  
Incorporer le chocolat fondu à peine tiède et bien mélanger.  
Ajouter 2 grosses cuillerées de blancs en neige et remuer énergiquement pour assouplir la préparation.  
Ajouter délicatement le reste des blancs en soulevant la crème avec la spatule.  
Mettre au frais pour que la mousse se raffermisse.  
  
**Montage du gâteau :**Couper le gâteau horizontalement en 3 disques.  
Poser le socle sur un plat (vous pouvez à ce moment là le "**[puncher](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/" \t "_blank)**" d'un peu de sirop) et le tartiner généreusement de mousse.   
Couvrir avec le second disque et tartiner également de mousse.  
Poser enfin la dernière tranche de biscuit et napper entièrement le gâteau de la mousse restante.  
Garnir à volonté de grains de café, de granulés de chocolat ou comme moi de copeaux de chocolat noir.  
Mettre au frais avant de servir le gâteau.