 **Mon gâteau de famille**

 **Pour 10 Croquants-Gourmands**

**Biscuit :
- 3œufs
- 250 g de sucre (vanillé maison)
- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g d'huile neutre (tournesol pour moi)
- 150 g de lait ½ écrémé
Mousse au chocolat :
- 200 g de chocolat noir
- 30 g de crème liquide
- 6 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
Montage & décoration :
- Confiture d'abricot
- Cacao amer en poudre
-** [**amandes effilées**](http://www.vahine.fr/nos-produits/produit/amandes-effilees-grillees.html)**-** [**Chunks 3 choco Vahiné**](http://www.vahine.fr/nos-produits/aides-patissieres/pepites-creatives/pepites-chunks.html)

**1 moule à génoise beurré de 24 cm de diamètre
1 cercle à pâtisserie doublé de rhodoïd (facultatif)
Préchauffage du four à 170°C (Chaleur tournante)**

**Le biscuit :**Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
Monter les blancs en neige avec une cuillerée de sucre.
Fouetter les jaunes d'œufs avec le reste du sucre jusqu'à blanchiment.
Ajouter le lait et l'huile et bien mélanger.
Ajouter enfin la farine et la levure tamisées et travailler jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.
Incorporer délicatement les blancs en neige avec une spatule.
Verser la pâte dans le moule.
Enfourner pour environ 45 minutes (à vérifier).
Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler sur une grille et de laisser refroidir.
**La mousse au chocolat :**Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Monter les blancs en neige avec le sucre vanillé.
Mettre le chocolat et la crème dans un saladier et laisser fondre au micro-ondes 2 fois 45 secondes à 1000 W en remuant à mi-cuisson.
Bien remuer pour lisser la préparation.
Ajouter les jaunes d'œufs un à un en mélangeant entre chaque.
Lorsque la préparation est bien homogène, intégrer les blancs en neige à la spatule en soulevant la masse délicatement.
Réserver la mousse au réfrigérateur le temps qu'elle se raffermisse un peu.
**Le montage :**Couper le gâteau en trois disques.
Poser le premier sur le plat de présentation. Tartiner toute la surface de confiture d'abricot.
Déposer une couche  de mousse au chocolat.
Couvrir avec le second disque de biscuit et tartiner à nouveau de confiture puis d'une couche de mousse. Poser enfin le dernier disque de biscuit.
Masquer entièrement le gâteau avec le reste de mousse au chocolat.
**La décoration :**Garnir le tour du gâteau d'amandes effilées. Saupoudrer le dessus de cacao.
Garnir de Shunks 3 chocolats.
Laisser le gâteau s'imprégner des saveurs pendant plusieurs heures (ou même jusqu'au lendemain) avant de le déguster.