 **Chocolat-amande**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/02/Chocolat-amande-DSCN2816.jpg) **Pour 12 Croquants-Gourmands**

**Biscuit aux amandes :  
- 4 blancs d'œufs**  
**- 130 g de beurre**  
**- 30 g de chocolat**  
**- 50 g de pâte d'amandes**  
**- 5 jaunes d'œufs**  
**- 110 g (70 + 40 g) de sucre**  
**- 60 g de farine**  
**- 50 g d'amandes en poudre**   
**Crème au chocolat :**  
**- 250 g de crème fraîche**  
**- 200 g de chocolat**  
**- 30 g de sucre glace**   
**- 100 g de beurre mou**  
**Enrobage du gâteau :**  
**- 200 g de pâte d'amande**  
**- Sucre glace**  
**- 70 ml de lait**  
**- 80 ml de crème**  
**- 150 g de chocolat noir**  
**Décor :**  
**- Cacao en poudre  
- pâte d'amande**  
**- framboises**

**1 moule de 24 cm de diamètre beurré**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**Le biscuit aux amandes** **(à faire la veille)** :  
Monter les blancs d'œufs en neige avec 2 cuillerées à soupe de sucre.  
Faire fondre le chocolat dans le beurre.  
Ajouter la pâte d'amandes émincée et travailler au fouet jusqu'à ce que le mélange soit lisse.  
Ajouter le reste de sucre et les jaunes d'œufs un à un et continuer à fouetter pour obtenir un mélange mousseux.  
Incorporer la farine et la poudre d'amandes et travailler jusqu'à ce que le mélange soit homogène.  
Ajouter alors les blancs en neige à l'aide d'une spatule.  
Verser la pâte dans le moule.  
Enfourner pour 35 minutes.  
Laisser tiédir avant de démouler délicatement.  
Couvrir et réserver.  
**La crème au chocolat** **(à commencer la veille)** :  
Porter la crème à ébullition et la verser sur le chocolat en morceaux.  
Bien mélanger pour faire fondre le chocolat.  
Couvrir et réserver au frais jusqu'au lendemain.  
Le lendemain, battre le beurre mou en mousse avec le sucre glace.  
Fouetter la crème au chocolat puis incorporer la mousse de beurre.  
Couper le gâteau en deux.  
Garnir le fond de crème au chocolat, couvrir avec la deuxième moitié.  
Masquer le dessus et les côtés du gâteau du reste de la crème.  
Mettre au réfrigérateur pour laisser un peu durcir.  
**L'enrobage du gâteau :**  
Travailler la pâte d'amande pour l'assouplir.  
L'étendre au rouleau sur le plan de travail saupoudré de sucre glace en un disque suffisamment grand pour envelopper le gâteau.  
Couvrir le gâteau avec la pâte d'amande et presser légèrement avec la main à partir du centre et en lissant les plis sur le pourtour.  
Couper le surplus de la pâte.  
Faire chauffer le lait et la crème et verser le liquide chaud sur le chocolat en morceaux.  
Bien remuer pour lisser le mélange.  
Verser le glaçage sur le gâteau. Laisser durcir au frais.  
**Le décor :**  
Saupoudrer de cacao en poudre.  
Faire un décor avec les chûtes de pâte d'amandes et les framboises.  
Garder au frais jusqu'au service.