 **Gâteau glacé de Pâques**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/03/gateau-glace-de-paques-dsc_7826_16213-r.jpg) **Pour 12 Croquants-Gourmands**

**- 200 g de** [**chocolat**](http://recettes.de/chocolat) **noir**  
**- 200 g de beurre**  
**- 6 jaunes d'œufs**  
**- 5 blancs d'œufs**  
**- 120 g de crème liquide**  
**- 50 g de sucre**  
**- 1 càs de rhum ou de** [**liqueur d'orange**](http://croquantfondantgourmand.com/liqueur-dorange/)  
**Décor :**  
**- copeaux de chocolat**  
**- œufs à la liqueur**  
**- sucre glace ou cacao amer**

**Un moule à manqué de 24 cm de diamètre mouillé et bien égoutté**

Casser le chocolat en morceaux et le mettre à fondre dans un saladier au bain-marie.   
Lorsque le chocolat est entièrement fondu, incorporer les jaunes d'œufs un à un en mélangeant pour les cuire. Retirer de la chaleur et ajouter le beurre en parcelles en remuant jusqu'à ce que l'ensemble soit bien lisse. Ajouter l'alcool et laisser refroidir.   
Fouetter la crème jusqu'à consistance mousse à raser et l'incorporer au chocolat à l'aide d'une spatule.   
Monter les blancs d'œufs en neige ferme en ajoutant le sucre.   
Incorporer délicatement les blancs en neige à la mousse au chocolat.   
Verser la mousse dans le moule et placer au congélateur pour 12 heures au minimum.

**30 minutes avant de servir :**   
Démouler le gâteau sur le plat de service.   
Décorer suivant l'envie de copeaux de chocolats et d'œufs de Pâques en couleur avant de saupoudrer de sucre glace ou tout simplement, saupoudrer de cacao amer et décorer de quelques œufs et sujets de Pâques.