 [**Entremets**](https://recettes.de/entremets) **tout chocolat**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2074/06/entremets-tout-chocolat-p1020034-r-copy.jpg) **Pour 10 Croquants-Gourmands**

**Jour 1**

**Le biscuit au chocolat :  
- 70 g de beurre**  
**- 50 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **noir (65% pour moi)**  
**- 3 œufs moyens**  
**- 100 g de sucre en poudre**  
**- 70 g de** [**miel**](https://recettes.de/miel) **(acacia ou miel de printemps pour moi)**  
**- 70 g  d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 110 g de farine**  
**- 7 g de levure chimique**  
**- 20 g de** [**cacao**](https://recettes.de/cacao) **amer**  
**- 110 g de crème fleurette**  
**- 20 g de** [**rhum**](https://recettes.de/rhum)

**2 cercles ou 2 moules à manqué de 20 cm de Ø tapissés de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

Faire fondre le chocolat avec le beurre (au MO pendant quelques sec pour moi).  
Mélanger au fouet les œufs avec le sucre.  
Ajouter le miel toujours en fouettant.  
Tamiser au-dessus du mélange, la farine, la levure, les amandes en poudre et le cacao. Travailler au fouet pour obtenir une pâte lisse.  
Ajouter la crème, le rhum et le chocolat fondu tiède. Bien mélanger au fouet.  
Verser la pâte dans les moules. Enfourner pour 30 minutes.  
Laisser refroidir sur une grille puis décercler.  
Je n'ai utilisé qu'un seul gâteau, l'autre est parti au congélateur.

**La ganache au chocolat  
- 195 g de chocolat 65%**  
**- 225 g de crème fleurette**  
**- 10 g de miel (acacia ou miel de printemps pour moi)**

Faire chauffer la crème et le miel jusqu'à ébullition.  
La verser sur le chocolat attendre quelques secondes puis mélanger au fouet pour obtenir une ganache lisse et brillante.  
Laisser refroidir.

**Le montage :**

**Un cercle à pâtisserie de 22 cm de Ø fermé sur une face par un papier film**  
**et chemisé de rhodoïd**

Couper le biscuit en deux dans l’épaisseur.  
Retirer la croûte sur tout le tour.  
Verser la moitié de la ganache dans le cercle.   
Déposer un disque de biscuit au centre en appuyant doucement  
pour faire remonter la crème sur tout le tour.  
Couvrir du reste de la ganache.  
Déposer le deuxième disque de biscuit en l'appuyant doucement  
jusqu'à ce que la ganache remonte sur tout le tour.  
Couvrir et déposer le cercle au congélateur pendant au-moins une nuit  
(plusieurs jours pour moi).

**Jour -2 avant la dégustation :**

**Le glaçage brillantissime :**

**- 4 feuilles (8 g) de gélatine**  
**- 100 g d'eau**  
**- 170 g de sucre en poudre**  
**- 75 g de cacao amer en poudre**  
**- 90 g de crème fleurette**

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau glacée.  
Mélanger dans une casserole l'eau, le sucre, le cacao et la crème.  
Faire chauffer en remuant et laisser bouillir pendant une minute.  
Hors du feu, ajouter la gélatine bien essorée.  
Laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

**La veille de la dégustation :**

Réchauffer le glaçage à 37°C. Bien mélanger.  
Sortir le gâteau du congélateur le démouler sur un carton du même diamètre  
et le déposer sur un petit saladier au-dessus d'un plat.  
Verser le glaçage pour le recouvrir entièrement.  
Lorsque le glaçage ne coule plus, déposer délicatement le gâteau sur le plat de service.  
Laisser décongeler au réfrigérateur jusqu'au lendemain.  
Le sortir 1 heure à température ambiante avant de le déguster.