**Palet au chocolat**

 **Pour 12 Croquants-Gourmands**

**Le biscuit :**

.**- 30 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **à 70%**
**- 50 g de beurre**
**- 3 œufs**
**- 75 g de sucre en poudre**
**- 50 g de** [**miel**](https://recettes.de/miel) **(d'oranger pour moi)**
**- 50 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**
**- 80 g de farine**
**- 5 g de levure chimique**
**- 15 g de** [**cacao**](https://recettes.de/cacao) **amer**
**- 80 g de crème fleurette**
**- 15 g de rhum**

**2 cercles à pâtisserie (ou moules) de 20 cm de** **Ø, doublés de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 180°C** 

Faire fondre le chocolat avec le beurre. Lisser et laisser tiédir.
Dans un saladier fouetter les œufs avec le sucre et le miel jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.
Tamiser sur les œufs la farine, la levure, les amandes en poudre et le cacao.
Ajouter la crème et le rhum.
Mélanger.
Incorporer enfin le chocolat fondu et travailler au fouet pour que la pâte soit bien lisse.
Répartir équitablement la préparation dans les 2 moules.
Enfourner pour environ 10 minutes et vérifier la cuisson avec une aiguille.
Les gâteaux sont cuits mais très moelleux.
Laisser refroidir sur une grille.

**La ganache au chocolat :**

**- 430 g de chocolat à 70%**
**- 500 g de crème fleurette**
**- 22 g de miel (d'oranger pour moi)
.**Faire fondre le chocolat au micro-ondes par petites séquences de 30 secondes (ou au bain-marie).
Bien lisser à la spatule.
Pendant ce temps, dans une petite casserole, faire chauffer la crème et le miel jusqu'à frémissement.
Verser aussitôt la crème en 3 fois sur le chocolat en mélangeant bien entre chaque ajout.
Terminer en fouettant énergiquement au batteur électrique (ou au mixeur plongeant).
La ganache doit être très lisse et brillante.

**Le montage :**

**1 cercle de 22 cm de Ø, une face fermée par un film et le tour doublé de rhodoïd**

 Verser la moitié de la ganache dans le cercle.
Poser un disque de biscuit en l'enfonçant légèrement.
Couvrir avec le reste de la ganache puis déposer le second disque en l'enfonçant pour faire remonter la crème sur les côtés.
Filmer le cercle puis déposer au congélateur jusqu'au lendemain (pour moi plusieurs jours).
La veille de la dégustation (ou au moins 4 heures avant), démouler le palet sur le plat de service et le laisser dégeler au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
Il faudra sortir l'entremets 2 heures avant la dégustation pour une texture idéale.