

GATEAU aux deux CHOCOLATS

Recette de Michel du 21 Octobre 2017-

Pour 15 personnes environ

Se compose de :

Une GENOISE avec deux MOUSSES AUX CHOCOLATS

Ingredients :

- . 230 gr de sucre
- . 150 gr de farine
- . 4 œufs entiers + 2 jaunes
- . 50 gr de beurre fondu refroidi (tiède)
- . 180 gr de chocolat noir
- . 180 gr de chocolat au lait
- . 700 gr de crème entière liquide
- + un peu d'alcool (cointreau ou autre)
- + quelques biscuits secs à émietter



Génoise

- . bien mélanger les œufs et 150 gr de sucre
- Ajouter la farine tamisée et
- Le beurre fondu, un peu refroidi
- Répartir dans deux cercles (ou moules)

Cuire environ 20/25 min. à 180°

Sirop

- . faire fondre 80 gr de sucre dans 200 gr d'eau
- . y ajouter l'alcool



Préparation des MOUSSES

**; Monter la crème assez épaisse –
sans trop pour éviter une chute lors du mélange avec le chocolat**

**Faire fondre dans des récipients séparés les mousses
au bain-marie pour obtenir une crème d'environ 45°**

**Opération délicate : mélange de la crème et du chocolat
Avec une moitié de la crème, commencer par en déposer un peu
sur l'un des chocolats fondus- mélanger et continuer
progressivement avec délicatesse.
Même opération pour le deuxième chocolat.**

MONTAGE du GATEAU

- . Couper les génoises en deux pour obtenir quatre cercles**
- . Imbiber les de sirop alcoolisé**
- . Déposer une moitié dans chaque cercle**

- . Conserver un peu de crème pour garnir les pourtours des gâteaux**

- . Verser une couche de crème au chocolat noir en égalisant bien**
- . Ajouter la seconde moitié de génoise**
- . Terminer pour une couche de crème au chocolat au lait**
- . Laisser refroidir**

DECOR

Piler les biscuits pour obtenir une chapelure

Démouler les gâteaux

Répartir une fine couche de crème sur le pourtour

Puis le garnir des miettes de biscuits



. Pour obtenir des copeaux de chocolat

Verser du chocolat fondu sur un marbre ou sur un papier plastique rigide

**Etaler à la spatule – et laisser refroidir mais pas jusqu'à durcissement complet. Le chocolat doit être souple
Avec un couteau- racler en biais une petite bande de cette préparation (on obtient un roulé)**

**On peu aussi déposer le chocolat sur une bande du papier
A l'aide d'une spatule crantée, tracer des lignes de chocolat qui récupérées toujours souples pourront être façonnées**

