

# GATEAU au CHOCOLAT

Recette de Michel du 6 Octobre 2018-10-07

10/12 personnes

Composé de deux disques au chocolat- garnis de crème au Chocolat  
Recouverts d'un glaçage et de croustillants au chocolat

**200 gr de chocolat noir**  
**350 gr de crème entière liquide**  
**25 gr de cacao en poudre**  
**sucre**  
**200 gr de sucre glace**  
**60 gr de sucre semoule**  
**60 gr de farine tamisée**  
**60 gr de lait (entier ou**  
**écrémé)**  
**150 gr de blanc d'œuf**  
**110 gr de poudre d'amandes**  
**70 gr de beurre**  
**30 gr de miel**  
**60/65 gr d'eau**  
**2 cercles**



## REALISATION DES DISQUES

Monter en neige 150 gr de blanc d'œuf – conserve au réfrigérateur

Mélanger 110 gr de poudre d'amandes

100 gr de sucre glace

10 gr de cacao sucré

40 gr de farine tamisée

60 gr de lait

Dans les blancs d'œuf verser en plusieurs fois donc progressivement

En fouettant bien pour faire fondre les

60 gr de sucre semoule

Sur les plaques de cuisson, garnies de papier sulfurisé

Déposer un peu de cet appareil en petits tas (voir photos)

Et le reste réparti dans les deux cercles

Cuisson environ 15/20 minutes

Démouler

### CREME AU CHOCOLAT

Fouetter 350 gr de crème liquide entière  
à conserver en attente au réfrigérateur

Faire fondre au bain marie 200 gr de chocolat pour atteindre environ 40°  
Mélanger d'abord progressivement mais assez rapidement  
environ le quart de cette crème sur la chocolat chaud – puis le reste

### GLACAGE AU CHOCOLAT

Faire fondre 30 gr de miel avec 15 gr d'eau  
20 gr de beurre et 10 gr de cacao sucre  
Laisser refroidi dans un bain marie froid pour obtenir une consistance a étaler  
sur le gâteau lors de la décoration.

### CROUSTILLANTS au CHOCOLAT

Mélanger 100 gr de sucre glace + 20 gr de farine  
5 gr de cacao en poudre avec env 50 gr d'eau  
Ajouter 50 gr de beurre fondu (à peine tiède)  
60 gr d'amandes hachées ou effilées  
Ajouter un peu d'eau éventuellement pour une pate plus légère  
Déposer des petits tas sur la plaque de cuisson garnie papier sulfurisé  
Cuire 10 min. env.

### MONTAGE du gâteau

Ranger un gâteau dans un cercle  
Étaler une couche de crème au Chocolat  
Puis un deuxième gâteau  
Une seconde couche de crème au chocolat – bien lisser  
Répartir le glaçage sur le dessus  
Disposer les demi-cercles de gâteau sur le dessus  
Entourez le gâteau de croustillants au chocolat