

INGREDIENTS POUR LA GENOISE AU CHOCOLAT:10 PERS (diam.28)

\*4 oeufs

\*125g de sucre en poudre

\*125g de farine avec levure incorporée type francine

\*15 cl de lait

\*60g de [cacao en poudre à la noisette](http://www.palaisdesaromes.com/cacao-aromatise-noisette-p-41.html) du site "[Palais des arômes](http://www.palaisdesaromes.com/index.php)"

SIROP D'IMBIBAGE:

\*1 tasse de [café aromatisé à la noisette](http://www.cafenegril.fr/produit.php?idProduit=149&id_categorie=74) du site "[Café Négril](http://www.cafenegril.fr/index.php)"

PREPARATION:

Préchauffez le four à 180°C.Séparez les jaunes d'oeufs des blancs et battez-les avec le sucre.Ajoutez le lait tout en continuant à fouetter.Tamisez la farine et le [cacao](http://www.palaisdesaromes.com/cacao-aromatise-noisette-p-41.html) et incorporez-les au mélange précédent.Montez les blancs en neige avec une pincée de sel et incorporez-les délicatement à la préparation.Sur la plaque du four placez un cercle à pâtisserie sur une feuille de papier cuisson et versez la moitié de la préparation à génoise.



Faire cuire 12 minutes et refaire la même chose avec l'autre moitié restante pour obtenir au final 2 cercles de génoise.A la sortie du four,démoulez le cercle et laissez refroidir.



Déposez la première génoise sur un plat de service et placez le cercle à pâtisserie autour.Imbibez celle-ci de [café aromatisé à la noisette](http://www.cafenegril.fr/produit.php?idProduit=149&id_categorie=74).

INGREDIENTS POUR LA MOUSSE AU CHOCOLAT:

\*250g de chocolat noir

\*6 gros oeufs

\*2 feuilles de gélatine

\*20 cl de crème liquide entière

\*1 sachet de sucre vanillé

PREPARATION:

Faites dissoudre la gélatine dans l'eau froide.Au bain-marie,cassez le chocolat noir en morceaux et le faire fondre.Ajoutez la gélatine essorée.Laissez-le tièdir et ajoutez 6 jaunes d'oeufs en remuant vivement.Montez les 6 blancs en neige avec 1 pincée de sel.Serrez-les à mi-parcours avec le sucre vanillé.Incorporez le chocolat fondu délicatement au blancs battus en neige.Fouettez la crème liquide en chantilly et l'incorporer à la mousse au chocolat.Versez la mousse sur la génoise.



Déposez la seconde génoise et imbibez-la également de [café](http://www.cafenegril.fr/produit.php?idProduit=149&id_categorie=74).Placez le tout au frais au minimum 5h.

POUR LE GLACAGE AU CHOCOLAT:

\*100g de chocolat noir

\*50g de beurre

\*1 cs d'huile

Faîtes fondre le chocolat avec le beurre et l'huile.Versez-le directement sur le dessus du gâteau sans enlever le cercle à pâtisserie.



Remettre au frais 30 minutes.A l'aide de la pointe d'un couteau,soulevez le cercle...



Décorez de chantilly au chocolat/noisette(20cl de crème liquide+2 sachets de sucre vanillé+2 cs de [cacao aromatisé à la noisette](http://www.palaisdesaromes.com/cacao-aromatise-noisette-p-41.html)).Pour finir ajoutez des [bonbons au chocolat grains d'arômes](http://www.produitsregionaux.fr/prod-Bonbons_de_Chocolat_grains_d_aromes-847.htm) reçus du site "[Produits Régionaux](http://www.produitsregionaux.fr/index.php)"



Avec ce gâteau je participe au concours de [Nova épicerie](http://www.nova-epicerie.com/) sur le thème du chocolat



Ce dessert est une pure merveille,à déguster sans modération!!!