

## LE GATEAU AU CHOCOLAT DE CHRISTOPHE MICHALAK

**Préparation : 30 minutes**

**Cuisson : 30 minutes**

**Ingrédients :**

### Mousse choco – lait

200 g de chocolat au lait

300 g de crème liquide

### Dacquoise noisette

50 g de poudre de noisette

3 blancs d'œufs (90 g)

35 g de poudre d'amande

20 g de sucre

½ pincée de sel

80 gr de sucre glace

### Croustillant praliné

10 g de beurre

30 g de chocolat au lait

60 g de pâte de noisette

60 g de praliné noisette

60 g de Gavottes concassées

1 poignée d'éclats de noisettes grillées

#### **1) Mousse choco – lait :**

La veille, concassez le chocolat et faites bouillir la crème. Versez-la sur le chocolat, mélangez puis placez 1 nuit au réfrigérateur. Le jour-même, montez la mousse à l'aide d'un robot pâtissier muni d'un fouet et placez-la dans une poche munie d'une douille.

## **2) Dacquoise noisette :**

Montez les blancs en neige. Laissez reposer quelques secondes, puis fouettez de nouveau quelques instants.

Dans un saladier, mélangez la poudre de noisette, la poudre d'amande, le sucre, le sel et le sucre glace. Ajoutez cette préparation aux blancs d'œufs et mélangez. Verser dans un cercle placé sur une feuille de papier cuisson, lissez à l'aide d'une spatule et laissez cuire 20 minutes à 170°C (th.6)

*Astuce : si nous n'avez pas de poudre de noisette, mixez des noisettes entières dans un petit robot ménager*

## **3) Croustillant praliné :**

Faites fondre dans une casserole le beurre et le chocolat. Ajoutez la pâte de noisette, le praliné et les Gavottes concassées. Versez le mélange sur la dacquoise démoulée et parsemez d'éclats de noisettes grillées.

## **4) Dressage :**

Pochez la mousse sur le gâteau et décorez à votre convenance.