



Ingrédients

Génoise

- 5 oeufs
- 150 g de sucre
- 150 g de farine
- 2 c à café de levure chimique
- 3 c à soupe de cacao

Crème mousseline

- 250 ml de lait
- 1 oeuf
- 40 g maïzena
- 70 g de sucre
- 100 g de beurre
- vanille

Chocolat

- 100 g de chocolat noir
- 100 g de beurre

Faire fondre le chocolat au bain marie ou au micro ondes.

Faire fondre le beurre et mélanger les deux préparations.

Sirop

Préparer un sirop avec du sucre et l'eau (le sirop ne doit pas être trop léger).

Préparation

Génoise

Dans un bol profond battre les oeufs et le sucre pour avoir une consistance blanche et

mousseuse.

Tamiser la farine avec la levure et le cacao.

Verser par petite quantité et avec une cuillère en bois retourner la préparation sans casser la mousse.

Beurrer fariner un moule ou le chemiser et verser la préparation.

Enfourner dans un four préchauffé Th.5

A la sortie du four, démouler le gateau et laisser refroidir.

Crème mousseline

Dans une casserole mettre le lait, sucre, vanille et oeuf et bien mélanger puis sur feu doux sans cesser de remuer, vous allez obtenir une crème lisse.

Rajouter la moitié du beurre et bien mélanger.

Couvrir d'un film plastique et mettre au frais.

Rajouter au mélange le beurre ramolli restant et avec un mixeur , battre le tout.



Montage

Diviser le gateau en deux.

Avec un pinceau, mettre du sirop sur les deux surface.

Etaler la crème mousseline.

Mettre la génoise par dessus en appuyant légèrement.

Etaler le chocolat et décorer à volonté.

Bonne dégustation.