

Concours chocolat : Recette n°15 : Gâteau au chocolat bicouche et pralin

Voici la 15ème recette de ce concours chocolaté. Il faut vraiment que je termine de publier toutes ces recettes car je les ai toutes réalisées et j'ai hâte de vous annoncer les gagnants ! Cette recette m'a été transmise par Alexandra du [blog Papilles On/Off](#). C'est un gâteau contenant une **base de fondant au chocolat**, une **couche de pralin** et une dernière couche de **mousse au chocolat**. Le tour du gâteau est **recouvert de pralin**, et pour ma part j'ai mis un peu de **chocolat blanc râpé** sur le dessus de chaque part, mais vous pouvez aussi mettre carrément de jolis **copeaux de chocolat blanc**, au lait ou noir (ou un peu des trois aussi...^^) ! J'ai tenu le pari de servir ce gâteau à une dizaine d'invités, sans avoir jamais réalisé la recette auparavant. Le pari a été largement réussi et les invités à priori conquis.



Préparation : 20 min

Cuisson : 25 min

Réfrigération : 1 nuit

Ingrédients pour un cercle d'une quinzaine centimètres, soit environ 8 personnes :

160 g de chocolat noir

160 g de beurre

5 œufs

1 pincée de sel

120 g de sucre roux (80 g + 40 g)

2 grosses poignées de pralin, voire 3 (ca dépend de la taille de vos mains en fait^^)

Quelques carrés de chocolat blanc, râpés ou détaillés en copeaux.



Préparation :

1. Préchauffez votre four à 180°C (th.6). Faites fondre dans une petite casserole le chocolat noir et le beurre coupé en morceaux.
2. Montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Lorsque les blancs commencent à prendre, ajoutez 80 g de sucre roux de façon à les meringuer un peu. Réservez les blancs.
3. Dans un saladier, blanchissez les jaunes d'œufs avec le reste du sucre roux (40 g).
4. Ajoutez ensuite le mélange chocolat noir /beurre fondu.
5. Incorporez enfin délicatement les blancs en neige et mélangez à l'aide d'une maryse.
6. Déposez sur la plaque de votre four une feuille de papier sulfurisé. Posez ensuite un cercle à pâtisserie d'environ 15 cm de diamètre, qui soit relativement haut.
7. Versez la moitié de la pâte dans le cercle à pâtisserie, puis enfournez-le pour 15 à 20 minutes de cuisson. Réservez l'autre moitié de pâte qui est dans le saladier au réfrigérateur.
8. Lorsque le gâteau au chocolat est cuit, sortez-le du four et déposez-le sur une grande assiette, toujours encerclé, pour le laisser refroidir.
9. Saupoudrez généreusement le gâteau de pralin. Ajoutez enfin la mousse au chocolat réservée au réfrigérateur.
10. Remettez le tout au frais pendant une bonne demie journée voire une bonne nuit. Le lendemain, passez une lame de couteau le long du cercle pour décoller le gâteau, recouvrez les bords de pralin et décorez de quelques copeaux de chocolat blanc. Dégustez ce gâteau bien frais !

Mon verdict : J'en salive encore ! Ce gâteau bicouche, que j'appellerais plutôt gâteau tricouche d'ailleurs, est une vraie tuerie ! La mousse au chocolat est ultra légère et fondante. La couche de pralin apporte un petit goût de fruits secs torréfiés vraiment intéressante. Et la base de fondant au chocolat est parfaite. Je pense vraiment refaire cette recette dès que possible car j'ai été 100% conquise ! Dommage que les parts que j'ai servies à mes invités étaient si petites, car on en aurait tous bien mangé davantage !!