



## Le gâteau au chocolat de Christophe Michalak

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 6 personnes

### Ingrédients

*Pour la Mousse choco – lait*

- 200 g de chocolat au lait
- 300 g de crème liquide

*Pour la 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

### *Pour le 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

### **Mousse choco – lait**

1. La veille, concassez le chocolat et faites bouillir la crème. Versez-la sur le chocolat, mélangez puis placez 1 nuit au réfrigérateur.
2. 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.

### **Dacquoise noisette**

1. Montez les blancs en neige. Laissez reposer quelques secondes, puis fouettez de nouveau quelques instants.
2. 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).

### **Croustillant praliné**

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

### **Dressage**

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

## **Astuce**

Si nous n'avez pas de poudre de noisette, mixez des noisettes entières dans un petit robot ménager.