

Gâteau au chocolat au biscuits "Thé de Lu"



1 paquet de "Thé de Lu"
200g de chocolat noir
100g de beurre
50g de sucre + 50g
2 œufs
25cl de crème fleurette
du café fort sucré ou pas en fonction de votre goût

1 moule carré.

J'utilise le moule carré de Flexipan mais un moule ordinaire fera tout à fait l'affaire.

Casser le chocolat en morceaux ou le râper, ajouter 3cs d'eau et mettre à fondre au micro-ondes 1 minute à 900 watts – *pas plus car le chocolat est fragile*. Le laisser reposer 2 ou 3 minutes pour laisser fondre les morceaux qui ne seraient pas encore fondus. Bien mélanger avec un fouet (mais sans fouetter) pour lisser le mélange.

Fouetter le beurre ramolli avec le sucre – *vous devez obtenir une crème bien lisse et blanche*.

Ajouter 1 œuf et le jaune de l'autre et fouetter encore.

Ajouter le chocolat fondu tiède – *surtout pas chaud et fouetter toujours* – vous devez avoir une crème qui se tient bien, relativement dense.

Monter en neige le blanc d'œuf restant et l'amalgamer délicatement à la crème au chocolat.

Mouiller le moule (*pour que le papier adhère bien et ne se balade pas*) et tapisser le fond et les côtés avec du cellophane – *si vous utilisez un moule flexipan, ce n'est pas la peine*.

Tremper rapidement les biscuits dans le café et mettre une première couche – *n'imbibez pas trop les biscuits sinon ils ne feront pas entiers le voyage jusqu'au moule*. Imbibez-les à nouveau quand ils sont dans le moule avec un pinceau.

Nappez les biscuits avec une première couche de crème au chocolat. Mettre ainsi 4 couches de biscuits et 3 couches de crème – *il faut, bien entendu, commencer et finir par une couche de biscuits*.

Couvrir avec du cellophane et appuyer sur la surface avec la main pour que les couches de biscuits et de crème se soudent bien entre elles.

Mettre au réfrigérateur pour 24 heures.

Au moment de servir faire une crème chantilly et en recouvrir le gâteau.

Ce gâteau se conserve quasiment toute la semaine si les gourmands ne l'ont pas tout mangé avant.

Si vous n'avez pas de moule adéquat vous pouvez monter le gâteau sur le plat de service directement mais ce n'est pas très pratique et la crème a tendance à se faire la malle.

Je pense que dans la recette que je faisais je mettais les deux œufs entiers. C'est mon fils qui fera l'arbitre.