



## Le trop choco

### Ingredients

#### Génoise au cacao

4 oeufs  
100g de sucre  
110g de farine  
20g de cacao non sucré

#### Mousse au chocolat

80g de chocolat au lait  
80g de chocolat noir  
80g de lait entier  
400g de crème liquide entière  
3feuilles de gélatine

#### Miroir au cacao

125g d'eau  
225g de sucre  
150g de chocolat noir  
30g de cacao non sucré  
65g de crème liquide entière  
5feuilles de gélatine

### Génoise au cacao

Préchauffer le four à 180°C.

Ajouter le fouet, les oeufs, le sucre et mettre 6min/37°C/vitesse 3.

Fouettez à nouveau mais sans chauffer 6min/vitesse 3.

Ajouter la farine et le cacao puis 20s/vitesse 2, finir de mélanger à la maryse si besoin ;

Etaler sur une plaque à génoise et mettre 12 minutes à 180°C.

Laisser refroidir et découper à l'aide du cercle muni d'un rhodoïd.

### Mousse au chocolat

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le lait et 100g de crème et verser sur le chocolat en morceaux, en 3 fois, quand le mélange est bien homogène ajouter la gélatine essorée, mélanger et laisser refroidir.

Monter le reste de la crème entière au batteur ou autre pas trop ferme et ajouter à la préparation au chocolat.

Verser sur la génoise et mettre au congélateur 2h

### Miroir au cacao

Mettre la gélatine dans de l'eau

Dans le bol mettre l'eau, le sucre, le chocolat en morceaux, la crème et le cacao 3min30/90°C/vitesse 3

Ajouter la gélatine essorée 10s/vitesse 4

Laisser un peu refroidir et verser sur la mousse.

Mettre au frais 8h

---

### Cercle en chocolat

Faire fondre 100g de chocolat noir au bain marie, l'étaler sur un rhodoïd et le laisser prendre un peu mais pas complètement durci

Ensuite le couper à la hauteur de l'entremet

Positionner contre le gâteau côté chocolat et laisser prendre au frais 1h

---