

# Gâteau aux trois chocolats

## Pour 10 à 12 personnes

### Génoise

2 œufs

60g de sucre

35g de farine

10g de maïzena

20g de cacao

### Sirop au cacao

20g d'eau

20g de sucre

1/4 de cuil à café de cacao en poudre

### Pour la crème anglaise de base

225g de lait

25g de crème liquide entière

3 jaunes d'œufs

40g de sucre

7 g de gélatine (entre 3 et 3.5 feuilles)

### Pour la mousse au chocolat noir

130g de chocolat noir corsé

1/3 de crème anglaise (environ 100g)

220g de crème liquide entière froide

### Pour la mousse au chocolat au lait

150g de chocolat au lait

*1/3 de crème anglaise (environ 100g)*

*220g de crème liquide entière froide*

*Pour la mousse au chocolat blanc*

*150g de chocolat blanc*

*1/3 de crème anglaise (environ 100g)*

*220g de crème liquide entière froide*

*2g de gélatine (1 feuille)*

Préparez la génoise : Préchauffez le four à 170°C.

Beurrez ou huilez un moule ou un cercle de 22cm de diamètre

Fouettez les œufs entiers en incorporant le sucre en deux fois. Continuez de fouetter jusqu'à ce que le mélange gonfle, devienne clair et double de volume (environ 10 minutes).

Pendant ce temps tamisez la farine, la maïzena et le cacao. Quand le mélange œufs-sucre est prêt incorporez-y délicatement le mélange au cacao en 2 ou 3 fois en soulevant la masse avec une spatule.

Verser la pâte dans le moule, tapotez légèrement pour lisser la surface et enfournez à 170°C pendant 15 minutes (vérifiez la cuisson en plantant la pointe d'un couteau dans la génoise elle doit ressortir propre).

Laisser tiédir avant de démouler sur une grille et laisser refroidir.

Sirop au cacao: Dans une casserole versez l'eau le sucre et la poudre de cacao, mélangez et portez à ébullition, laissez bouillir 5 minutes puis laissez refroidir.

Quand la Génoise est froide, badigeonnez-la de sirop au cacao à l'aide d'un pinceau.

Déposez un cercle de 22cm de diamètre et 5cm de hauteur sur une plaque recouverte de papier cuisson, ou directement sur un carton de service et déposez la génoise au fond du cercle.

(Si votre cercle n'est pas assez haut chemisez-le avec une large bande de papier sulfurisé ou de rhodoïd).

Préparez la crème anglaise:

Plongez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide

Dans un bol en inox fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Portez le lait et la crème à frémissement, versez le tout sur les jaunes et le sucre, mélangez et reversez le tout dans la casserole. Faites chauffer à feu moyen sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème épaississe et nappe le dos d'une cuillère en bois (si vous avez un thermomètre de cuisson stoppez la cuisson quand la crème atteint 85°C). Incorporez la gélatine essorée et mélangez pour bien la dissoudre dans la crème.

Pesez la crème et divisez-la en trois parties de même poids (environ 100 g).

#### Préparez les mousses:

La mousse au chocolat noir: Dans une casserole sur feu moyen, faites réchauffer la crème anglaise, ajoutez le chocolat coupé en morceau et laissez-le fondre sans cesser de mélanger et sans faire bouillir la crème. Réservez au frais.

Fouettez la crème froide en chantilly bien ferme.

Quand la crème anglaise au chocolat a refroidi incorporez lui une cuillère à soupe de chantilly et mélangez pour la détendre, incorporez ensuite le reste de chantilly délicatement et en 3 fois.

Versez la mousse au chocolat noir sur la génoise et réservez au congélateur le temps de faire la seconde mousse.

La mousse au chocolat au lait: Dans une casserole sur feu moyen, faites réchauffer la crème anglaise, ajoutez le chocolat coupé en morceau et laissez le fondre sans cessez de mélangez et sans faire bouillir la crème. Réservez au frais.

Fouettez la crème froide en chantilly bien ferme.

Quand la crème anglaise au chocolat a refroidi incorporez lui une cuillère à soupe de chantilly et mélangez pour la détendre, incorporez ensuite le reste de chantilly délicatement et en 3 fois.

Versez la mousse au chocolat au lait sur la mousse au chocolat noir et réservez au congélateur le temps de faire la troisième mousse.

La mousse au chocolat blanc: Plongez la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans une casserole sur feu moyen, faites réchauffer la crème anglaise, ajoutez le chocolat coupé en morceau et laissez le fondre sans cessez de mélangez et sans faire bouillir la crème, quand le chocolat est bien fondu, incorporez la gélatine essorée et réservez au frais.

Fouettez la crème froide en chantilly bien ferme.

Quand la crème anglaise au chocolat à refroidit incorporez lui une cuillère à soupe de chantilly et mélangez pour la détendre, incorporez ensuite le reste de chantilly délicatement et en 3 fois.

Versez la mousse au chocolat blanc sur la mousse au chocolat au lait et réservez au congélateur.

Si vous voulez faire comme moi, un décor en relief avec la mousse au chocolat blanc, laissez-la environ 30 minutes au frais, le temps qu'elle prenne bien puis à l'aide d'une poche à douille munie de la douille de votre choix, déposez d'abord un peu moins de la moitié de la mousse sur celle au chocolat au lait, lissez la avec une spatule puis pochez le reste de la mousse pour former le décor.

Réservez au congélateur au moins 3 heures ou plus jusqu'au moment de servir (pour moi plusieurs jours, c'est l'avantage avec ce genre de dessert on peut les préparer bien à l'avance).

Sortez le gâteau 5-6 heures avant de le servir, démoulez-le et laissez-le décongeler au frigo.

Juste avant de servir je l'ai saupoudré de cacao en poudre.