

Le palais gourmand

Génoise au chocolat:

3 œufs
6 c. à table (90 ml) de sucre
1/2 tasse (125 ml) de farine tout usage
3 c à table de poudre de cacao
1 pincée de sel
3 c. à table de beurre, fondu et refroidi

Préchauffer le four a 350°F. Graisser un moule à charnière de 9 pouces et réserver. Combiner les œufs et le sucre dans un bol et fouettez les au batteur électrique jusqu'à ce qu'ils soient mousseux et qu'ils aient doublés de volume. Tamiser la farine, le cacao et le sel. Incorporer la moitié de ces ingrédients aux œufs fouettés, en les pliant à l'aide d'une cuillère de métal. Incorporer le beurre et ajouter le reste des ingrédients secs et incorporez les en pliant au mélange. Verser le mélange dans le moule préparé et faire cuire au centre du four environ 12 minutes pas plus. Laisser refroidir complètement.

Le croquant:

9 petits paquets de [***gavottes***](#)
150 g de chocolat noir
50 g de nutella ou chocolat au lait
Fondre le chocolat au bain-marie avec le nutella. Ajouter les gavottes émietées et bien mélanger. Étaler ce mélange sur la génoise et mettre au réfrigérateur.

Mousse aux carambars:

500 g de crème chantilly (1 tasse de crème 35% non fouettée)
20 [***carambars***](#)
2 c. à table de lait
80 g de chocolat noir
3 feuilles de gélatine ou 1 sachet Knoxx
2 c. à table de crème fraîche

Faire fondre au micro-ondes les carambars avec les 2 c. à table de lait. Faire de même avec le chocolat et la crème fraîche. Incorporer le chocolat au mélange de carambars. Remuer avec une spatule pour avoir une crème lisse. Y incorporer les feuilles de gélatine dissoute dans un peu de lait ou d'eau. Ajouter la chantilly et mélanger délicatement avec un fouet manuel. Versez cette préparation dans le moule et remettre au frigo pour faire

prendre.