**Oeuf choco-coque et ses mouillettes rhum-banane**



* **Pour 10 personnes :**
* Pour la mousse au chocolat :
* 175 g de chocolat noir
* 15 cl de crème liquide
* 3 [oeufs](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml)
* Pour le biscuit au rhum :
* 125 g de beurre demi-sel
* 150 g de sucre
* 125 g de poudre d'[amandes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/235/amande.shtml)
* 40 g de farine
* 3 [oeufs](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml)
* 7 cl de rhum
* 100 g de sucre glace
* 5 [bananes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/132/banane.shtml)
* 10 [oeufs](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml) au chocolat (Kinder ou autre)
* Un peu de gelée de [coing](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/154/coing.shtml) ou de nappage pour tarte
* **Préparation :** 30 mn
* **Cuisson :** 15 mn
* **Repos :** 240 mn

* **Préparation**

**1**Pour la mousse au chocolat : mettre le chocolat avec la crème au [bain-marie](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/8/bain-marie.shtml) à feu doux (ou au micro-onde), jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Laisser tiédir un peu, puis ajouter les jaunes d'oeufs un à un, en remuant énergiquement. [Monter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/88/monter.shtml) les blancs en neige avec une pincée de sel, puis les incorporer à la préparation au chocolat. [Réserver](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/100/reserver.shtml) au frais pendant 4h minimum.

**2**Pour le biscuit au rhum : mélanger ensemble le [beurre en pommade](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/11/beurre-en-pommade.shtml) et le sucre. Ajouter ensuite la poudre d'amande et bien mélanger. Mettre les œufs et mélanger énergiquement pour bien "casser" les blancs. Ajouter la farine et enfin la moitié du rhum. Faire cuire sur une plaque à pâtisserie beurrée, dans un four préchauffé, à 180°C (thermostat 6) pendant 15 à 20 minutes. Démouler aussitôt sorti du four et mouiller le gâteau avec le rhum restant. Laisser refroidir.

**3**Casser le haut des œufs en chocolat, les placer dans un coquetier puis les garnir de mousse au chocolat. Tailler le biscuit au rhum pour obtenir des "mouillettes". Détailler de fines rondelles de bananes, les enduire de gelée de coing (ou nappage pour tarte) afin qu'elles ne noircissent pas, puis les disposer sur les "mouillettes".

Pour finir... Pour casser le haut des œufs en chocolat, utiliser la pointe d'un couteau fin et procéder avec délicatesse.
Pour les enfants, arrosez le biscuit avec un sirop (eau et sucre) plutôt que du rhum.