**Gâteau à la mousse au chocolat**

Un biscuit idéal pour le goûter des enfants, qui plaira sans aucun doute aux parents. 

[Facile](http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette-facile)

**Pour 8 personnes :**

* Pour le biscuit :
* 100 g de chocolat noir
* 65 g de [beurre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/287/beurre.shtml)
* 65 g de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml)
* 40 g de [farine](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/289/farine.shtml)
* 1 [oeuf](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml)
* 65 g de [noix](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/144/noix.shtml)
* [cacao](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/157/cacao.shtml) en poudre
* 1 pincée de levure chimique
* Pour la mousse :
* 85 g de [beurre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/287/beurre.shtml)
* 80 g de chocolat au [lait](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/286/lait.shtml)
* 50 g de chocolat noir
* 20 g de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml)
* 1 [orange](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/145/orange.shtml)
* 1 jaune d'[oeuf](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml%22%20%5Co%20%22Oeuf%20%28Ingr%C3%A9dient%29%22%20%5Ct%20%22_blank)
* 20 cl de crème liquide
* Grand Marnier (facultatif)
* **Préparation :** 30 mn
* **Cuisson :** 20 mn
* **Repos :** 120 mn

**Préparation Gâteau à la mousse au chocolat**

**1**Préchauffez le four à 160°C (thermostat 5 environ).
Préparez le biscuit : coupez le beurre en morceaux dans un récipient et faites le [fondre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/65/fondre.shtml) avec le chocolat au [bain-marie](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/8/bain-marie.shtml).
Dans une jatte, fouettez le sucre et l'oeuf pour qu'ils deviennent blancs et mousseux. Ensuite, ajoutez le chocolat et le beurre, puis la farine, la levure, les noix hachées et une cuillère à café de cacao. Versez ce mélange dans un moule beurré et fariné. Mettez à cuire pendant environ 20 minutes. Le gâteau est cuit quand vous plantez une lame de couteau au centre et qu'elle ressort sèche.

**2**Pour la mousse : placez les différents chocolats dans un récipient et les [fondre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/65/fondre.shtml) au [bain-marie](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/8/bain-marie.shtml) en y incorporant une cuillère à café de crème liquide.

**3**Pendant ce temps, prélevez le [zeste](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/111/zeste.shtml) de l'orange, et hachez-le en petits morceaux. Mettez le dans une casserole avec le sucre et un peu de jus d'orange (environ une cuillère à soupe). Faites cuire le tout à feu doux pendant quelques minutes.

**4**Incorporez dans le chocolat fondu, le jaune d'oeuf, le beurre ramolli, le [zeste](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/111/zeste.shtml) d'orange chauffé, et le reste de la crème que vous aurez monté en Chantilly. Ajoutez un peu de Grand Marnier si vous aimez ça.

**5**Une fois que le gâteau est froid, démoulez-le. Recouvrez le [fond](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/64/fond.shtml) du moule de film plastique, puis replacez le biscuit à sa place. Versez la mousse dessus, et placez au froid pendant 3 heures.

Pour finir... Servez le gâteau découpé en petits cubes.