



Desserts

## Gâteau Leo

**Pour 6 personnes.**

### Ingrédients

200 grammes de beurre (à température ambiante)  
400 grammes de mousse au chocolat (préparée)  
200 grammes de farine (fermentante)  
180 grammes de chocolat fondant  
200 grammes d'œufs en chocolat  
100 millilitres de lait (entier)  
175 grammes de sucre fin  
10 biscuits Leo  
3 œufs  
sel

### Méthode de préparation

Chauffez le four à 180°C. Recouvrez le fond d'un moule à bord amovible avec du papier sulfurisé et graissez le bord avec du beurre.

Fondez le chocolat avec le lait au bain-marie. Laissez refroidir 5 minutes. Entretemps mélangez le beurre, le sucre et le sel avec un mixeur pour avoir une masse blanche et aérée. Incorporez-y un à un les œufs en battant.

Incorporez le mélange de chocolat à la pâte. Tamisez la farine au-dessus de la pâte puis incorporez-la prudemment. Versez la pâte dans le moule et cuisez le gâteau 45 minutes au milieu du four. Laissez le gâteau refroidir complètement sur une grille.

Démoulez et coupez le gâteau en deux horizontalement. Étalez sur une moitié la moitié de la mousse au chocolat. Déposez dessus l'autre moitié et recouvrez le dessus et le côté du gâteau avec le reste de la mousse au chocolat. Cassez en deux les gaufrettes Leo et disposez-les debout autour du gâteau. Faites un noeud autour du gâteau avec un beau ruban. Répartissez les petits œufs en chocolat sur le dessus du gâteau.

### Ustensiles de cuisine

Four  
Moule à manqué  
Mixeur  
Passoire

