**Gâteau-chat**



***Ingrédients*** :

**Pour 2 génoises** :

- 6 œufs  
- 200 g de sucre en poudre  
- 200 g de farine

***Mousse Framboise*** :

- 300 g de framboises  
- 300 g de crème liquide  
- 2 blancs d'œufs  
- 120 g de sucre en poudre  
- 3 g d'agar-agar (ou 6 feuilles de gélatine)

**Mousse au lemon curd** :

- 250 g de [lemon curd](http://www.evacuisine.fr/archives/2010/04/22/index.html) ([recette ici](http://www.evacuisine.fr/archives/2010/04/22/index.html) : les doses sont A MULTIPLIER PAR DEUX)  
- 6 feuilles de gélatine  
- 10 cl de crème liquide ou de lait  
- 400 g de crème liquide  
- 30 g de sucre glace

**Glaçage au chocolat** :

- 200 g de chocolat

**Décoration** :

- pâte d'amande

**Recette** :

Préparez les 2 génoises : Fouettez les œufs entiers avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et triple de volume. (Remuez pendant 10 mn environ.) Ajoutez la farine tamisée et remuez délicatement en prenant soin de ne pas casser la mousse. Répartissez la préparation sur 2 plaques de four recouvertes de papier sulfurisé en un rectangle. Faites cuire les génoises pendant 12-15 mn à 180°. Elles doivent être bien dorées. Laissez-les refroidir.

Découpez les génoises en carrés et déposez-les dans deux saladiers de tailles différentes préalablement recouverts de film alimentaire. Découpez les génoises en carrés et déposez-les au fond des saladiers de manière à recouvrir tout le bord. Comblez les petits espaces avec des morceaux de génoises, comme un puzzle. (Il doit vous rester de la génoise pour recouvrir le haut des saladiers en dernier.)

Préparez la mousse à la framboise : Faites cuire les framboises dans une casserole avec une cuillerée d'eau. Laissez-les compoter quelques minutes. Écrasez bien les fruits pour obtenir un maximum de jus. Filtrez ensuite les framboises à l'aide d'une passoire. Versez le coulis dans une casserole, ajoutez l'agar-agar, et portez à ébullition deux minutes. Dans un autre saladier, montez le blanc en neige, et quand il est bien ferme, ajoutez le sucre en poudre. Battez encore quelques secondes, jusqu'à obtenir une belle meringue bien lisse et brillante. Ajoutez la meringue au coulis de framboises. Montez la crème liquide bien froide en chantilly, et incorporez-la délicatement au mélange précédent.

Versez la mousse à la framboise dans les saladiers recouverts de génoise, jusqu'à la moitié à peu près. (Il faut laisser de la place pour la mousse au lemon curd !) Laissez prendre la mousse au réfrigérateur pendant une demi-heure au moins, le temps de préparer la mousse au lemon curd.

La mousse au lemon curd : Trempez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 10 mn, le temps qu'elles ramollissent. Faites chauffer les 10 cl de crème liquide dans une petite casserole et ajoutez les feuilles de gélatine essorées. Remuez pendant une minute jusqu'à ce qu'elles soient fondues. Versez la crème chaude sur le lemon curd et fouettez. Montez les 400 g de crème liquide (bien froide !) en chantilly. Lorsqu'elle commence à prendre, ajoutez le sucre glace. Mélangez la chantilly délicatement au lemon curd. Versez la mousse au lemon curd sur la mousse à la framboise dans les saladiers. Recouvrez la mousse au lemon curd avec les bouts de génoise restants. Recouvrez les saladiers de film alimentaire et conservez-les toute une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, démoulez les saladiers sur un plateau (qui rentre au réfrigérateur).

Préparez le glaçage au chocolat : Hachez le chocolat en petits morceaux à l'aide d'un grand couteau. Faites bouillir la crème liquide et versez-la sur le chocolat. Remuez et ajoutez le beurre. Le chocolat doit être bien lisse. Recouvrez les deux dômes de chocolat fondu à l'aide d'une cuillère. Les génoises vont légèrement s'imbiber de chocolat, c'est normal. Remettez le gâteau au réfrigérateur pendant 15 mn, le temps que le chocolat se fige. Au bout des 15 mn, badigeonnez le gâteau de chocolat fondu. Soyez généreux, on ne doit plus voir apparaître de génoise ! Pour donner l'effet "poilu" du chat, passez un coup de pinceau sur le chat grossièrement.

Décoration : Réalisez des yeux, babines, la queue et pattes du chat en pâte d'amande. Pour les oreilles, nous avons trempé des morceaux de cracotte dans le chocolat fondu. On peut utiliser des biscuits carrés si vous n'avez pas de cracotte. N'oubliez pas de faire l'intérieur des oreilles du chat en rose !

Conservez le gâteau-chat au réfrigérateur jusqu'au moment de le servir.

***http://www.evacuisine.fr/***