

## Gâteau au chocolat croustillant

125g de beurre  
100g de sucre  
3 œufs, séparés  
200g de Graham crackers réduit en miette (biscuit de votre choix selon vos envies, vos goûts, ceux de la recette sont typiquement américain)  
2 cuillères à soupe de levure chimique  
3 cuillères à soupe de cacao  
250ml de lait  
1 cuillère à café d'extrait de vanille  
80g de noix hachées

Préchauffer le four à 190°C.

Battre le beurre et ajouter le sucre et les jaunes d'œufs, mélanger jusqu'à consistance homogène.

Ajouter chapelure de biscuits Graham, la levure, le cacao, le lait, l'extrait de vanille et les noix, bien mélanger.

Battre les blancs d'œufs en neige et incorporer dans le mélange.

Verser la pâte dans deux moules ronds de 24cm graissé et fariné. Cuire au four 25 à 30 minutes. Laisser refroidir légèrement.

Démouler sur une grille et laisser refroidir complètement.

### Sauce au chocolat :

250g de crème fraîche  
2 cuillères à soupe de sucre  
100g de chocolat mi-amer en morceaux  
1 cuillère à soupe de beurre non salé

Mélanger la crème et le sucre dans une petite casserole et porter à ébullition. Verser le mélange chaud sur le chocolat et le beurre dans un bol moyen. Remuer jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu et lisse.