

Gâteau au chocolat & chantilly

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 120g de sucre
- 1 œuf
- 120g de farine
- 1 pincée de sel
- 2g de levure chimique
- 100g de crème liquide
- 12g de cacao en poudre
- 35g de chocolat noir Caraïbes de Valrhona (ou un autre chocolat à 60% de cacao minimum)
- 35g de Dulcey de Valrhona (ou un autre chocolat de votre choix)
- 150g de crème fleurette entière
- 40g de sucre glace

Préparation

1. Voilà la recette pour un goûter parfait, un gâteau dense et moelleux au chocolat avec des pépites de Dulcey imbibé de la confiture de votre choix (pour moi, la confiture l'Amour Fou créée par Nicolas Paciello pour Confiture Parisienne) et recouvert d'une simple chantilly.
2. Ajoutez l'œuf, puis incorporez la farine, la levure, le sel et le cacao tamisé en mélangeant après chaque ajout.
3. Faites chauffer la crème, puis versez-la sur le chocolat noir pour réaliser une ganache.
4. Ajoutez la ganache à la pâte à gâteau, puis incorporez enfin le chocolat Dulcey concassé.
5. Versez la pâte dans un moule ou un cercle de 18cm de diamètre, et enfournez 25 à 30 minutes à 180°C.
6. Faites chauffer de confiture de façon à avoir une texture liquide.
7. Découpez le « chapeau » du gâteau de façon à avoir un dessus plat, puis imbibe-le avec la confiture chauffée.
8. Une fois le gâteau froid, fouettez la crème avec le sucre jusqu'à obtention d'une chantilly ferme.
9. Pochez la chantilly sur le gâteau (ou étalez-la à la cuillère !
10.), puis pochez des pointes de de confiture pour terminer.
11. Et voilà, votre gâteau est prêt !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com