

Bundt cake à la vanille (inspiration Nicolas Paciello)

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 135g de jaunes d'œufs
- 170g de sucre semoule
- 100g de crème liquide entière
- 135g de farine T45
- 3g de levure chimique
- 45g de beurre
- 1 gousse de vanille
- 150g d'eau
- 1 gousse de vanille (ou de la poudre de vanille)
- 78g de crème liquide entière

Préparation

1. dans une casserole et portez à ébullition, puis laissez refroidir.
2. Quand le gâteau sort du four, démoulez-le sur une grille, et imbibe-le avec le sirop tiède à l'aide d'un pinceau.
3. Faites fondre le chocolat.
4. Portez la crème à ébullition puis versez-la en 3 fois sur le chocolat de façon à créer une émulsion et à avoir une ganache bien lisse et brillante.
5. Ajoutez les grains de vanille ou la vanille en poudre et mélangez bien.
6. Laissez-la un peu refroidir à température ambiante.
7. Quand le cake est démoulé et refroidi, répartissez la ganache dessus et laissez complètement cristalliser avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com