

Cake marbré cacahuète & chocolat (Pascal Hainigue)

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 150g de sucre
- 200g de cacahuètes
- 60g de beurre
- 110g de sucre
- 15g de cacao en poudre sans sucre
- 51g d'œuf
- 1,5g de sel
- 93g de crème
- 100g de farine
- 2,5g de levure chimique
- 60g de beurre
- 110g de sucre
- 50g de praliné cacahuètes
- 50g d'œuf
- 1,5g de sel fin
- 90g de crème
- 95g de farine
- 2,5g de levure chimique
- 50g de crème
- 25g de glucose
- 100g de sucre
- 1,5g de fleur de sel
- 75g de beurre
- 40g de cacahuètes
- 7g de sucre
- 2ml d'eau (20g)
- 2ml d'huile de cacahuète (20g)
- 100g de chocolat
- 15ml d'huile de pépins de raisin
- 20g de cacahuètes torréfiées

Préparation

1. Il commence à y avoir pas mal de recettes de cakes marbrés sur mon blog, mais quand j'ai vu celui-ci dans le dernier numéro de Fou de Pâtisserie, je n'ai pas résisté !
2. Cette fois-ci c'est donc un marbré chocolat et cacahuète, avec un glaçage rocher à la cacahuète, et en déco des cacahuètes caramélisées et des morceaux de caramel.
3. Ces deux derniers éléments sont totalement optionnels, vous pouvez très bien faire seulement le cake et son glaçage, vous gagnerez du temps si vous êtes pressé, et vous aurez déjà un délicieux et très beau gâteau !
4. Les proportions indiquées pour le praliné et pour le caramel sont trop grandes mais ce sont des préparations difficiles à réaliser en petite quantité ; le praliné se garde très bien plusieurs semaines, voire plusieurs mois, et le caramel se conserve aussi au réfrigérateur plusieurs jours et pourra agrémenter des crêpes, yaourts... Mon moule à cake (Quand je l'utilise pour un cake sans insert, je le chemise avec du papier sulfurisé, ce qui me permet d'avoir un seul moule à cake et beaucoup de possibilités).
5. Avec le sucre, faites un caramel à sec.
6. Versez-le sur les cacahuètes, laisser totalement refroidir puis mixez jusqu'à avoir un praliné.
7. Mélangez le beurre pommade avec le sucre et le sel à la spatule (ou au robot muni de la feuille).

8. [Image] Ajoutez l'œuf, puis la farine, le cacao et la levure préalablement mélangés et tamisés.
9. [Image] [Image] Terminez avec la crème.
10. Mélangez le beurre pommade avec le praliné, le sucre et le sel à la spatule (ou au robot muni de la feuille).
11. [Image] [Image] Ajoutez l'œuf, puis la farine et la levure préalablement tamisée et mélangée.
12. [Image] [Image] Terminez avec la crème.
13. [Image] Cuisson : Alternez les deux pâtes dans le moule à cake beurré ou chemisé avec du papier sulfurisé.
14. [Image] Pochez un fin trait de beurre au centre du cake.
15. [Image] Faites cuire pendant 1h10 dans le four préchauffé à 165°C.
16. Quand le cake est cuit, démoulez-le et laissez-le refroidir sur une grille.
17. Vous pouvez le mettre au congélateur avant de le glacer, je ne l'ai pas fait et le glaçage a bien tenu quand même !
18. Faites un caramel à sec avec le glucose et le sucre.
19. [Image] [Image] [Image] [Image] A part, faites chauffer la crème.
20. [Image] Versez la crème chaude sur le caramel en remuant bien, puis ajoutez la fleur de sel et faites cuire jusqu'à atteindre la température de 138°C.
21. [Image] Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux, puis versez sur une plaque recouverte d'un silpat ou d'un papier sulfurisé.
22. Laissez refroidir.
23. Faites torréfier les cacahuètes si vous ne l'avez pas fait en même temps que pour le praliné.
24. Faites un sirop avec l'eau et le sucre, et faites-le cuire jusqu'à 120°C.
25. Versez les cacahuètes dans le sirop, puis continuez à faire cuire en remuant jusqu'à ce que les cacahuètes soient bien caramélisées.
26. [Image] [Image] Terminez en ajoutant l'huile.
27. Faites fondre le chocolat avec l'huile.
28. [Image] Ajoutez les cacahuètes concassées.
29. Versez le glaçage sur le cake, puis décorez avec des cacahuètes caramélisées, des cubes de caramel et de la fleur de sel.
30. [Image] Laissez le glaçage cristalliser, puis régalez-vous !