

Cake marbré (Cyril Lignac)

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 30g de beurre
- 100g de jaunes d'œufs
- 130g de sucre semoule
- 70g de crème liquide
- 100g de farine T55
- 2g de levure chimique
- 30g de beurre doux
- 80g de jaunes d'œufs
- 110g de sucre semoule
- 20g de cacao en poudre
- 2g de levure chimique
- 90g de farine T55
- 60g de crème liquide
- 50g d'amandes hachées
- 225g de chocolat au lait
- 50g d'huile de tournesol
- 50g de chocolat au lait
- 10g de beurre doux
- 90g de praliné noisette
- 50g de pailleté feuilletine

Préparation

1. Allez on continue la découverte des cakes marbrés de chefs, même s'il m'en reste peu à tester... Je n'avais pas encore essayé la recette de Cyril Lignac, pourtant très tentante.
2. Ce cake-là est ultra régressif grâce à son glaçage rocher au lait qui cache une couche de croustillant praliné & crêpes dentelles.
3. En bref une délicieuse recette encore une fois, même si au niveau du cake en lui-même j'ai une préférence pour celui de François Perret, cette couche croustillante au praliné permet vraiment d'avoir un cake délicieux !
4. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre puis ajoutez la crème et la farine et la levure tamisées au fouet délicatement.
5. Incorporez enfin le beurre fondu.
6. Faites fondre le beurre.
7. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre puis ajoutez la crème et la farine, la levure et le cacao tamisés au fouet délicatement.
8. Incorporez enfin le beurre fondu.
9. Cuisson : Alternez les pâtes nature et cacao dans le moule à cake beurré et fariné ou chemisé de papier sulfurisé.
10. Enfournerez dans le four préchauffé à 165°C pour 45 minutes de cuisson (chez moi il a fallu plutôt 1 heure, vérifiez avec un couteau).
11. Laissez refroidir.
12. Torréfiez les amandes hachées à 210°C pendant 5 minutes.
13. Faites fondre le chocolat à 45°C puis ajoutez l'huile de tournesol et les amandes.
14. Réservez à température ambiante.

15. Faites fondre le chocolat et ajoutez le praliné et la feuilletine.
16. Ensuite, ajoutez le beurre fondu.
17. Etalez le mélange sur une feuille de papier sulfurisé et découpez un rectangle de la taille du moule à cake.
18. Comme je ne voulais pas couper la jolie bosse de mon cake, j'ai simplement étalé le croustillant praliné sur mon cake avec une spatule, et j'ai ensuite laissé cristalliser au réfrigérateur.
19. Finitions et glaçage : Réchauffez le glaçage à environ 35°C.
20. Versez le glaçage sur le cake préalablement déposé sur une grille.
21. Laissez cristalliser, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com