

Gâteau damier chocolat & chantilly

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 4 œufs
- 125g de sucre
- 35g de cacao
- 50g de farine
- 40g de maïzena
- 500g de crème liquide à 35%
- 50g de sucre glace (ou plus selon vos goûts)

Préparation

1. (une plaque de cuisson et un batteur électrique), et qui forme un joli dessin à la découpe !
2. Ajoutez ensuite à la maryse le cacao, la farine et la maïzena tamisés (c'est important de bien tamiser les poudres pour ne pas avoir de grumeaux).
3. Evitez de trop mélanger pour ne pas faire retomber la pâte.
4. Versez la pâte sur une plaque de 30x40cm recouverte de papier sulfurisé, puis enfournez immédiatement à 170°C pour une dizaine de minutes.
5. Surveillez bien la cuisson pour avoir une génoise gonflée et moelleuse mais pas trop cuite !
6. Si elle est un peu trop cuite, vous aurez toujours la possibilité de l'imbibler avec un sirop de sucre nature ou aromatisé pour la rendre à nouveau moelleuse.
7. Quand elle est cuite, retournez la plaque sur une feuille de papier sulfurisé pour arrêter la cuisson.
8. Montez la crème liquide avec le sucre glace en chantilly plutôt ferme.
9. Montage et finitions : Cacao en poudre Framboises ou autres fruits Parez les bords du rectangle de génoise.
10. Ensuite, découpez 4 rectangles identiques d'environ 30cm de longueur et 9cm de largeur.
11. Dans deux des rectangles, faites 4 bandes identiques d'un peu plus de 2cm de largeur.
12. Je récapitule, à ce stade, vous devez donc avoir 2 rectangles de 30x9cm et 8 bandes de 30x2cm.
13. Sur votre plat de service, disposez le premier grand rectangle de génoise.
14. Recouvrez avec une fine couche de chantilly.
15. Disposez par-dessus deux bandes de génoise, et remplissez les « trous » avec de la chantilly (ce sera plus simple à faire avec une poche à douille, mais vous pouvez aussi faire sans !
16.).
17. Lissez avec une petite spatule.
18. Mettez ensuite deux autres bandes de génoise sur la chantilly, remplissez avec de la chantilly, et continuez de la même façon jusqu'à épuisement des bandes de génoise.
19. Recouvrez ensuite avec une fine couche de chantilly de façon à pouvoir coller le deuxième rectangle de génoise dessus.
20. Finissez en décorant avec le reste de chantilly, à la cuillère ou à la poche à douille comme vous voulez, puis saupoudrez de cacao en poudre et décorez avec des framboises.
21. Pour une version plus gourmande, vous pouvez ajouter du chocolat fondu ou aromatiser la chantilly au chocolat, à la vanille, à la fève tonka... Et voilà, vous pouvez vous régaler !