

Gâteau basque chocolat, fleur de sel & truffe

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 220g de farine T55
- 50g de cacao en poudre sans sucre
- 5g de levure chimique
- 200g de beurre
- 200g de sucre cassonade
- 1 œuf
- 2 jaunes d'œuf
- 20g de rhum brun
- 300g de lait entier
- 100g de crème liquide entière
- 170g de chocolat noir 170
- 1 œuf
- 30g de cassonade
- 25g de farine ou de maïzena
- 10g de truffe
- 1 grosse pincée de fleur de sel
- 10g de truffe
- 1 œuf pour la dorure

Préparation

1. Ajoutez la farine, le cacao et la levure, puis incorporez l'œuf et les jaunes d'œuf.
2. Terminez avec le rhum.
3. Divisez la pâte en deux parties (une un peu plus grosse que l'autre), étalez chaque partie grossièrement (soit en rond, soit en rectangle selon le moule choisi pour la cuisson) entre deux feuilles de papier sulfurisé et placez-les au frais pour au moins 1h (la pâte étant très molle, plus elle est froide plus elle sera facile à travailler et à foncer).
4. La crème au chocolat & à la truffe : de lait entier de crème liquide entière de chocolat noir 170 1 œuf de cassonade de farine ou de maïzena de truffe Mettez le lait et la crème à chauffer dans une casserole.
5. En parallèle, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre et la farine.
6. Quand le lait est bouillant, versez-le sur les œufs en fouettant.
7. Reversez le tout dans la casserole et faites cuire à feu moyen en remuant constamment.
8. Quand la crème a épaissi, ajoutez le chocolat haché dedans puis la truffe râpée et remuez jusqu'à avoir une crème homogène.
9. Débarrassez la crème dans un plat, filmez-la au contact et placez-la au frais jusqu'au montage.
10. Le montage & la cuisson : rosse pincée de fleur de sel de truffe 1 œuf pour la dorure Foncez un moule ou un cercle avec la plus grande des pâtes.
11. Saupoudrez-la de fleur de sel.
12. Versez la crème au chocolat dedans et lissez bien la surface.
13. Ajoutez la truffe coupée en copeaux fins.
14. Recouvrez avec la seconde pâte en soudant les deux pâtes ensemble sur les côtés pour éviter que la crème ne puisse fuir.
15. Fouettez un œuf, et dorez le dessus du gâteau avec.

16. Préchauffez le four à 200°C.

17. Quand le four est chaud, dorez le gâteau une seconde fois, et réalisez un quadrillage dessus avec le dos d'un couteau.

18. Enfournez le gâteau en baissant la température du four à 180°C et faites cuire pendant environ 45 minutes.

19. Laissez totalement refroidir avant de démouler et de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com