



Gâteau chocolat-cannelle (recette originale [ici](#) et légèrement adaptée).

Pour 12 personnes (théoriquement, parce que le sort du mien fut fait par seulement 7 personnes) :

Pour le gâteau :

- 115 g de chocolat noir ;
- 510 ml de farine ;
- 6 cuillères à soupe de maïzena ;
- 1 1/2 cuillère à café de levure ;
- 320 ml de sucre (300 g) ;
- 250 ml d'huile de tournesol ;
- 250 ml de lait entier ;
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille ;
- 3 cuillères à café de cannelle.

Pour le glaçage :

- 80 ml de crème liquide entière ;



- 65 g de beurre doux ;
- 2 cuillères à soupe de miel ;
- 170 g de chocolat noir.

**Préparez le gâteau.** Préchauffez votre four à 160°C. Graissez un moule à cheminée de 3 litres de contenance. Faites fondre le chocolat coupé en morceaux au bain-marie.

Dans un petit saladier, tamisez la farine, la levure et le sel. Dans un grand saladier, battez les œufs à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Ajoutez le sucre et battez jusqu'à ce que la mixture ait épaissi et gonflé. Tout en continuant de battre, ajoutez petit à petit l'huile (faites attention, si vous en mettez trop d'un coup ça éclabousse!), puis le lait et la vanille. Incorporez enfin les ingrédients secs préalablement mélangés, toujours à l'aide du batteur, jusqu'à ce que l'appareil soit homogène.

Transférez-en 1 1/2 tasse (375 ml) dans le chocolat fondu et mélangez bien. Ajoutez la cannelle à la pâte restante non chocolatée. Versez la moitié de la préparation à la cannelle dans le moule graissé. Recouvrez de pâte au chocolat à l'aide d'une cuillère afin de la répartir équitablement. Terminez avec le reste d'appareil à la cannelle.

Faites cuire le gâteau jusqu'à ce qu'un couteau inséré en son centre en ressorte propre, environ 1 heure. Laissez-le refroidir 10 minutes sur une grille puis, à l'aide d'un couteau, décollez

délicatement le gâteau des bords du moule. Démoulez-le sur la grille et faites-le refroidir complètement.

**Préparez le glaçage.** Dans une casserole, faites chauffer la crème, le beurre et le miel sur feu moyen jusqu'à ce que le mélange bouillonne. Retirez du feu et ajoutez immédiatement le chocolat coupé en morceaux. Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu et bien lisse. Laissez refroidir 15 minutes.

Disposez le gâteau sur un plat de service et versez doucement et uniformément le glaçage dessus. Si vous tenez à une présentation sans fioritures, prenez soin de d'abord disposer le gâteau sur une feuille de papier sulfurisé afin de récupérer les gouttes de glaçage puis de l'ôter afin de garder l'assiette propre. Je ne l'ai pas fait car j'aime l'idée que l'on puisse prélever les gouttes de glaçage au doigt à même le plat ; c'est le côté convivial de ce gâteau.

Laissez le glaçage prendre, environ 30 minutes, puis servez à température ambiante. Je ne peux pas vraiment vous dire combien de temps ce gâteau se conserve puisqu'il fut dévoré en moins de 24 heures, mais selon la recette originale, vous pouvez le conserver jusqu'à un mois bien emballé dans du papier d'aluminium.

