

"Le Gâteau Léo"

Ingrédients

Pour les gâteaux :

- ✕ 250 g de farine
- ✕ 250 g de sucre en poudre
- ✕ 200 g de beurre
- ✕ 1/2 sachet de levure
- ✕ 4 œufs
- ✕ 1 CS d'alcool (j'ai pris de l'eau de vie mirabelle)
- ✕ 1 sachet de sucre vanillé
- ✕ 1 CS de cacao en poudre
- ✕ 1 pincée de sel

Pour la ganache :

- ✕ 150 g de chocolat noir
- ✕ 120 ml de crème fraîche liquide
- ✕ 1 CC d'alcool (toujours le même!)



Commencer par réaliser les gâteaux :

Préchauffer le four à 180°C. Dans un saladier, mélanger les œufs, le sucre, la pincée de sel et l'alcool. Ajouter le beurre fondu, puis la farine et la levure.

Séparer la pâte en 2/3, 1/3. Dans la plus grande partie ajouter le sucre vanillé et dans l'autre le cacao en poudre.

Étaler la pâte à la vanille dans un moule suffisamment grand pour que vous puissiez découper dedans deux rectangles. Étalez celle au chocolat dans un moule un peu plus petit de sorte que vous ayez la même épaisseur de pâte et que vous puissiez découper un seul rectangle.

Faites cuire environ 15 minutes en surveillant la cuisson. Démoulez les gâteaux soigneusement. Découpez vos rectangles dans chacun d'eux et laissez refroidir.

Place ensuite à la ganache :

Faire chauffer la crème liquide dans une casserole. Couper le chocolat noir en petits morceaux dans un bol et verser la crème bouillante. Mélanger bien jusqu'à ce que ce soit bien lisse. Ajouter une cuillère à café d'alcool, mélanger de nouveau et laisser refroidir complètement.

Vient alors le montage :

Assemblez votre gâteau sur un plat qui ne sera pas le plat de présentation :

- gâteau vanille + ganache
- gâteau chocolat + ganache
- gâteau vanille

Laissez prendre 2 h au frais, puis découper les bords obtenir la forme désirée : un rectangle familial ou des petits gâteaux individuels. Conservez au frais.

Penser à nettoyer bien la lame du couteau entre chaque coupe pour ne pas faire des traces de chocolat. Et sortez votre gâteau du frigo une heure avant dégustation pour que la ganache au chocolat ramollisse un peu

Bonne dégustation !

