



GATEAU AU CHOCOLAT ET POIVRE ROSE CHANTILLY ET FRAISES

A savoir : j'ai utilisé un moule de 18cm de diamètre. Je vous conseille de décorer le gâteau juste avant de servir. S'il en reste, réservez-le au réfrigérateur et sortez-le 30 minutes avant de le déguster.



Ingrédients : 2 œufs moyens, 75gr de sucre, 75gr de beurre, 125gr de chocolat noir, 70gr de farine, 1 cuillère à soupe de lait, 1 c. à café de poivre rose, sel fin.

Pour décorer : 200ml de crème liquide entière, 1 c. à soupe de sucre glace, une barquette de fraises.



Coupez le chocolat et le beurre en morceaux, puis faites-les fondre au bain-marie. Pendant ce temps, écrasez le poivre rose avec un pilon dans un mortier, puis transférez-les dans une petite casserole avec le lait. Chauffez et laissez infuser quelques minutes. Filtrez et incorporez le lait aromatisé au chocolat fondu. Séparez les jaunes des blancs. Montez les jaunes avec le sucre, puis ajoutez la farine tamisée, une pincée de sel et le chocolat fondu avec le beurre et le lait. Mélangez bien le tout. Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement au reste. Versez le tout dans le moule beurré et enfournez à 175°C pendant environ 25 à 30 minutes.

Une fois le gâteau refroidi, montez la crème en chantilly avec le sucre. Étalez une couche de chantilly sur le gâteau refroidi, puis décorez avec une poche à douille avec douille cannelée. Lavez les fraises, séchez-les bien et coupez-les en deux dans la longueur. Avant de les poser sur le gâteau je les ai recouvertes de gélatine en spray.