

## Gateau Chocolat Toblerone



Je serais presque tenté de commencer par " il était une fois... "

Mais en étant plus franc, je devrais plutôt commencer par : il était un après-midi, studieux, du boulot à revendre, l'esprit de temps à autre surpris à s'évader un peu pour changer les idées, à se dire, " bon j'attend 15h30 et pause choc ou thé sympa " quand ma messagerie s'est animée, pas un fournisseur, pas un client, non ! Tout simplement une collègue gourmande qui me passait une petite information qui allait se révéler de la plus haute importance, voila un extrait de nos échanges :

" Dit t'as vu le gateau de Turtle in a kitchen, je sais que t'es pas trop chocolat, mais rien qu'en le regardant..... "

" .....vrai que je suis pas trop chocolat, mais voir ce toblerone couler..... m'en ferait presque saliver ! ..... "

Et c'était fini, on s'est retrouvé pour prendre justement un petit chocolat à évoquer l'inconscience d'un tel ticket, un véritable appel au suicide au cholestérol, un de ces trucs qui ne laissent pas indifférent, qui ne laissent plus de répit à votre neurone, impossible de finir la journée l'esprit en paix :

" Je suis pas fou du choc, mais avec du Toblerone ... "

" Sera trop gros, même si je le fait petit... "

" pas bon pour ma maladie "

" et si j'en faisait un pour mes collègues ? "

" y'vont encore me traiter de fou ! "

" Que faire ????? "

J'ai tenu, j'ai réussi à laisser passer le week-end, sans être retourné plusieurs fois vérifier si je n'avais pas rêvé (allez voir par vous même sur le [blog d'Alhya](#)) et patatrac, vla't'y pas (on est Lyonnais ou on l'est pas, donc je met des " y " partout) ☺ que je me retrouve le lundi soir à chercher désespérément du Toblerone, aucun de mes magasins favoris n'en as ! ☹

Rebelotte le mercredi et hop, un paquet de 4 qui s'en va rejoindre le saumon et les épinards dans mon petit panier...

Vite à la maison (il est 20h), je prépare mon robot magique kivabien (ben oui, la troisième main du cuisinier en herbe), je prépare la sauce du saumon (mais ça c'est une autre histoire !), sort ma calculette et me lance dans de savants calculs (moitié ou 3/4 ? je divise par quatre et multiplie par trois ou multiplie par 0,75 ?, et l'arrondi, j'en fait quoi ?)

C'est décidé, voila donc les ingrédients que j'ai préparés :

375 g de beurre fondu,  
250 g de sucre  
5 oeufs  
190 g de farine tamisée  
115 g de cacao  
225 g de toblerone  
1 sachet de levure,

1 sachet de sucre vanillé (j'avais oublié que j'étais en rupture d'extrait)

Et c'est parti pour une réalisation surprenante,

J'ai fait fondre le beurre à feu doux



Tamisé toutes mes matières sèches dans le bol du robot, l'ai mis en vitesse lente



J'ai ensuite pu incorporer doucement mon beurre, puis les œufs (1 par 1)



Mais au fait, Alhya parle de papier sur le plat ! donc c'est parti pour une séance chemisage au papier sulfurisé (pensez à beurrer votre plat pour " coller " le papier...



Au fait, et le four ?

Préchauffage à 150°C

Je sort la planche et le couteau qui va bien, et coupe grossièrement mes 225g de tobleron (suis plus sur du poids, je crois bien que j'ai goûté mais que j'en ai ajouté aussi une barre, donc au final ??)



J'incorpore mes morceaux de chocolat à la pâte, essaye de les enrober au mieux,



coule le tout dans mon plat et direction le four pendant que mon riz fini de cuire (ben oui, j'ai du saumon sur le feu !)



35 mn après, démoulage,



et je l'ai laissé ainsi jusqu'au lendemain midi où j'ai pu en faire profiter toute la petite bande de gourmandes et gourmands du boulot...



Mes conclusions ?

- un goût..... excellent (et c'est un gône pas fana du chocolat qui parle !)
- l'avis de toutes et tous : " trop bon " (n'est-ce pas les miss ? ;-)

la présentation n'est en aucun cas comparable à celle de Alhya, chapeau bas à la spécialiste ☺

- mes 35min sont-elle trop longues ?
- le fait d'avoir totalement refroidi n'y est-il pas pour quelque chose ? (sûrement, qcq secondes au micro-onde et il change du tout au tout)
- ne l'ai-je pas fait trop épais ?
- l'avis de ma puce en découvrant " les restes " : " c'est super bon, et en plus avec du Toblerone... "

Donc à refaire, retenter, chercher où j'ai été perfectible, il faudrait peut-être même que je tente d'obtenir le truc " du coup de main qui m'a manqué "

En tout cas, merci pour cette recette qui as visiblement conquis nombre de mes collègues (m'en ont reparlées aujourd'hui)