



GATEAU AU CHOCOLAT

Ingrédients :

60 grs de chocolat noir, 70 grs de beurre, 1 oeuf entier + 1 jaune, 3 blancs d'œufs

20 grs de sucre semoule, 90 grs de poudre de noisettes, 90 grs de cassonade, 40 grs de farine, 1 cuil. à café de levure chimique

Pour la ganache chocolat : 170 grs de chocolat noir, 55 grs de chocolat au lait, 120 grs de lait demi écrémé

Pour la crème mascarpone : 250 grs de mascarpone, 30 grs de sucre en poudre 2 cuil. à soupe de lait, 1 feuille de gélatine, 20 cl de crème fraîche liquide entière, 1 barquette de framboises (facultatif)

Préchauffer le four à 160°, beurrer et fariner un moule à manqué de 18 - 20 cm. Faire fondre le chocolat et le beurre. Monter les blancs d'œufs en neige mousseuse.

Mélanger la poudre de noisette (on peut la torréfier un peu avant de l'utiliser en la passant au four ou dans une poêle anti adhésive sans matière grasse, cela accentue les parfums), et la cassonade, ajouter l'œuf entier et le jaune ainsi que la levure chimique, puis incorporer les blancs en deux fois. Verser dans le moule et cuire 20 à 25 mn.

Laisser tiédir un peu puis démouler sur une grille et laisser refroidir. Couper le gâteau en deux dans l'épaisseur.

Pour la ganache chocolat : Faire fondre les chocolats au bain marie puis ajouter le lait chauffé en plusieurs fois en remuant bien au fouet pour obtenir une ganache lisse et brillante.

Pour la crème au mascarpone : battre le mascarpone avec le sucre pour le détendre. Ramollir la feuille de gélatine dans de l'eau froide. Chauffer le lait, faire fondre la gélatine essorée dans le lait chaud et l'ajouter au mascarpone, bien mélanger. battre la crème fraîche en chantilly et l'incorporer en 2 fois dans la crème au mascarpone. Réserver au frais.

Finition : Pour un goûter ou un petit déjeuner, garnir le gâteau intérieur et extérieur avec uniquement la ganache chocolat. Pour un gâteau fourré à servir en dessert, je préfère mettre à l'intérieur du gâteau la crème au mascarpone qui va apporter de la fraîcheur, (on peut même y ajouter quelques framboises fraîches, hmmm !! délicieux) et finir en recouvrant entièrement le gâteau avec la ganache chocolat.

Blog : maptitcuisine.canalblog.com