

Recette du Mois



GÂTEAU AU CHOCOLAT

6/8

personnes



Génoise



- 6 œufs
- 160g de farine
- 1 pincée de sel
- 200g de sucre
- 40g de cacao en poudre

Ingédients

Garniture



- 250g de mascarpone
- 50g de sucre
- 100g de chocolat au lait
- 1 œuf

Ganache

- 100g de chocolat au lait
- 10cl de crème épaisse

Temps

Temps total

1 h 25 mn

Préparation

40 mn

Cuisson

15 mn



Préparation

Etape 1 : Pour la génoise : Fouetter les œufs entiers et le sucre. Poser votre récipient sur un bain marie, et fouetter encore jusqu'à ce que le mélange ai doublé de volume, il doit blanchir et être mousseux (utiliser un batteur électrique de préférence). Retirer du bain marie et fouetter encore jusqu'à refroidissement. Mélanger la farine, le cacao et le sel, tamiser le tout puis l'ajouter en pluie au précédent mélange tout en mélangeant délicatement avec une spatule.

Etape 2 : Verser la préparation dans un moule beurré et légèrement fariné (enlever le surplus de farine en tapotant le moule). Enfourner 15 minutes à 180°C. Vérifier la cuisson en plantant un couteau dans la génoise, s'il ressort sec, c'est cuit sinon poursuivre la cuisson quelques minutes. Laisser refroidir avant de démouler puis couper la génoise en deux dans son épaisseur. Mettre de côté.

Etape 3 : Pour la garniture : Faire fondre le chocolat au bain marie, puis laisser tiédir. Séparer le blanc du jaune d'œuf. Fouetter le jaune avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis ajouter le mascarpone. Ajouter ensuite le chocolat tiédi et mélanger de façon à obtenir une préparation homogène. Monter le blanc en neige et l'incorporer délicatement à la spatule. Mettre la crème au réfrigérateur le temps de la préparation de la ganache.

Etape 4 : Pour la ganache : Chauffer la crème et ajouter le chocolat en morceaux, sur feu doux laisser fondre le chocolat, quand la moitié est fondue, retirer du feu et mélanger à la cuillère en bois jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu et la préparation lisse et homogène. Laisser ensuite refroidir.

Etape 5 : Montage et décoration du gâteau : Sur le plat de service poser un disque de génoise au chocolat, étaler la crème au chocolat au lait jusqu'à 2 cm du bord environ puis poser le deuxième disque de génoise en appuyant un peu afin qu'il adhère bien à la crème et que celle-ci "glisse" vers le bord, sans trop appuyer pour ne pas qu'elle dégouline du gâteau.

Etape 6 : Verser la ganache sur le dessus du gâteau et lisser les bords à la spatule. Placer le gâteau au réfrigérateur le temps que la ganache durcisse (30 minutes minimum).

