

Gâteau Chocolaté aux Petits-Beurre

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 45 minutes

Temps de repos : min. 3h

Ingrédients:

- CHOCOLAT FONDANT	200g
- BEURRE	200g
- SUCRE SEMOULE	100g
- SUCRE IMPALPABLE	50g
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- OEUF(S)	3
- CACAO AMER EN POUDRE	30g
- SEL	1 pincée
- LAIT	40 ml
- BISCUITS "PETIT-BEURRE"	250g
- NOISETTES GRILLÉES (brésilien ou pralin)	pour la garniture



Recette:

- Dans le bol du mixeur Monsieur Cuisine, placez le chocolat cassé en quartiers et le beurre en dés. Fermez et Mixez le tout 20 secondes/vitesse 8.
- Poussez le tout au fond du bol puis refermez et faites fondre 8 minutes/60°C/vitesse 1.
- Videz le chocolat fondu dans un récipient et couvrez.
- Placez le fouet dans le bol mixeur. Ajoutez alors les sucres puis les œufs, le cacao, le sel et le lait.
- Fermez avec le gobelet et fouettez pendant 5 minutes/vitesse 4.
- Après ce temps, retirez le gobelet et poursuivez à fouetter 2 minutes/vitesse 3 en versant doucement la crème chocolatée.
- Filmez un moule à cake avec du film alimentaire.
- Versez une première couche de crème dans le fond du moule puis déposez sur toute la surface des petits-beurre côte à côte.
- Répétez les opérations avec toute la crème en terminant par une couche de petits-beurre apparents.
- Refermez le film et placez au frigo pendant au moins 3 heures avant de démouler délicatement.
- Saupoudrez le sommet du gâteau de pralin selon votre goût.
- Chauffez légèrement le couteau pour couper le gâteau en portions (nettoyez-le entre chaque coupe).

Remarque:

Avec Monsieur Cuisine.

Vous pouvez servir ce dessert accompagné d'une boule de glace vanille ... et/ou de crème anglaise.

«No»