

Divin délice au chocolat

Nombre de personnes: 4
Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - 100 g de sucre semoule - 4 œufs - 40 g de cacao amer en poudre - 100 g de chocolat fondant - 50 g de chocolat blanc ou petits œufs (Pâques) - 100 g de farine - Un peu de beurre - 1 sachet « Baking powder » | <p><i>Pour le pudding :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 750 ml de lait - 100 g de sucre semoule - 1 sachet de poudre « pudding » vanille <p><i>Pour le glaçage :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 200 ml de crème fraîche - 50 g de sucre semoule - 150 g de chocolat fondant |
|--|--|

Recette:

- Mélangez intimement la farine avec le cacao.
- Séparez les jaunes des blancs.
- A l'aide d'un fouet, battez 50 g de sucre semoule avec les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange « blanchisse ».
- D'autre part, montez les blancs en neige en ajoutant les 50 g de sucre restant dès qu'ils commencent à prendre.
- Incorporez les blancs en neige au mélange sucre-jaunes d'œufs en soulevant délicatement.
- Incorporez ensuite le mélange farine-cacao au mélange œufs-sucre pour obtenir une préparation bien homogène et légère.
- Faites cuire au four à 170°C pendant 30 minutes.
- Répartissez la pâte du biscuit cacaoté dans les moules préalablement beurrés et tapissés de papier sulfurisé.
- Démoulez quand le gâteau est encore chaud.
- Par ailleurs, préparez la crème pudding (voir sur le sachet).
- Quand le biscuit est froid, coupez-le, à l'aide d'un couteau scie, en deux ou trois à l'horizontale.
- Râpez 100 g de chocolat fondant.
- Fourrez le gâteau de crème pâtissière et parsemez de copeaux de chocolat. Reconstituez le gâteau en répétant l'opération.
- Préparez alors la ganache au chocolat : portez 200 ml de crème fraîche à ébullition, incorporez-y 150 g de chocolat fondant cassé en morceaux et 50 g de sucre semoule. Baissez le feu. Quand le chocolat est fondu, le glaçage est à bonne température.
- Placez le biscuit fourré sur une grille disposée au-dessus d'une plaque.
- Avec une louche, recouvrez le gâteau de ganache.
- Décorez le gâteau de copeaux de chocolat blanc et éventuellement d'œufs en chocolat.
- Laissez refroidir et gardez au frais.

