

# Cake au chocolat, ganache de chocolat noir, crème anglaise à la vanille

**Recette pour 4**

## Description

Biscuit très moelleux au cacao amer, une bonne base, qui aujourd'hui est accompagnée d'une ganache au chocolat noir et de sa crème anglaise à la vanille de Madagascar

## Ingrédients

### Cake au chocolat

- 125 Gr Oeuf entier
- 360 Gr Sucre
- 140 Gr Huile de canola
- 85 Gr Cacao en poudre
- 200 Gr Farine
- 7 Gr Levure chimique
- 125 Ml Crème 35% à cuisson
- 240 Ml Lait

### Crème Anglaise vanille

- 250 Ml Lait
- 60 Gr Sucre
- 3 Unité(s) Jaune d'œuf
- 1 Unité(s) Gousse de vanille

### Ganache chocolat noir

- 200 Ml Crème 35% à cuisson
- 150 Gr Chocolat noir
- 50 Gr Beurre

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **390 F°**

### Mise en place

Pesez tous vos ingrédients dans toutes les recettes.

### **Cake**

Tamisez dans un tamis moyen, la farine, le cacao en poudre et la levure chimique.

Cassez vos oeufs dans un bol.

### **Moules ou plaque à four**

Dans le fond de tous les moules placez une feuille de papier cuisson, beurrez avant et après le papier.

Si vos moules ne sont pas (Tefal) passez-les dans le sucre semoule après les avoir beurrer.

### Cake au chocolat (biscuit)

Idéalement, à l'aide de votre batteur électrique et votre fouet, brassez énergiquement les oeufs, le sucre et l'huile de canola.

Dès que votre émulsion est bien homogène et légère, versez-là dans un grand bol pour le mélange à la main.

À l'aide d'une spatule en plastique (maryse), incorporez la farine, le cacao en poudre et la levure chimique en pliant.

Continuez en pliant, ajoutez le lait et la crème 35% à cuisson, petit à petit.

Il ne vous reste plus qu'à couler le mélange dans les moules ou votre plaque à four.

**Pour un moule** (rectangulaire) de 24 cm / 8 cm environ, compter 35 minutes, puis baissez votre four à 335°F durant 12 minutes.

**Pour une plaque** sur une épaisseur de 1,5 cm environ compter 25 minutes.

Démoulez dès que possible à la sortie du four, attention à la fragilité à chaud.

### Crème Anglaise vanille

Faites bouillir votre lait avec une petite partie du sucre et la gousse de vanille fendue et grattée.

Dans un bol, fouettez pour blanchir les jaunes d'oeuf et le reste du sucre.

À ébullition, versez une partie du lait sur les jaunes et le sucre, mélanger pour éviter la cuisson des jaunes.

Versez à nouveau dans la casserole, baissez un peu votre feu et ne cessez jamais de mélanger avec votre spatule en bois durant la cuisson de votre crème.

Dès que la crème nappe votre cuillère, passez votre doigt sur le dos de la cuillère, si votre trace reste, votre crème est cuite. (82°C) maximum.

Refroidissez votre crème sur la glace idéalement, il faut la refroidir le plus vite possible.

### Ganache au chocolat noir

Faites bouillir votre crème à cuisson, placez votre chocolat dans un bol bien sec, versez la crème dessus à ébullition.

Attendez 1 minute, puis commencer à mélanger délicatement avec votre fouet, ajoutez-y le beurre (texture pommade).

Finissez de bien la mélanger pour quelle soit bien homogène.

### Montage

Les possibilités sont multiple, assurez-vous d'une belle hauteur.

**Bon appétit!**