

Cake au chocolat, ganache de chocolat noir

Recette pour 4

Description

Biscuit très moelleux au cacao amer, une bonne base, qui aujourd'hui est accompagnée d'une ganache au chocolat noir.

L'astuce du chef

Assurez-vous de mélanger les ingrédients délicatement, attention d'avoir des mélanges bien homogène avant d'incorporer autre chose à la masse.

Les recettes fonctionnent bien si les mélanges sont bien fait.

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

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 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.

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 minutes, 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 multiples, assurez-vous d'une belle hauteur.

Bon appétit!