

# 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!**