

Cake au Chocolat Anti-tracas !



Hello les Gourmands !

2018 ne commence pas sur les chapeaux de roues par ici, le blog est au ralenti et je suis moi-même au ralentie ... **#mercilaGRIPPE** ! Mais que voulez-vous la vie est parfois faite ainsi et j'ai appris à ne pas tout vouloir contrôler ☐

Du coup je publie quand je peux, seulement si j'arrive à réaliser des photos correctes et des recettes inédites ou qui pourraient vous plaire.

Du coup nous voici tout simplement en ce vendredi matin autour d'un cake au chocolat, une recette un peu plus complexe qu'elle n'y paraît et surtout du Chocolat, du chocolat et encore du Chocolat !





Cela faisait longtemps que que je ne vous avais pas publié une recette de cake. D'autant plus un cake aussi gourmand, qui plaira aux petits et grands et qui se conservera dans le temps. Ouai comme d'habitude j'aime bien faire la pub de ma recette avant de vous la balancer hein ^^ !

Et pour rendre le tout un peu plus joli et apporter une texture supplémentaire au gâteau, j'ai réalisé un petit topping à base de chocolat et de riz soufflé !







Préparation :

- 1 moule à cake de 30cm
- □□□ : 50 à 60 min
- □ : 160°

Ingrédients :

- *70g de beurre demi-sel
 - *70g + 70g de sucre
 - *60g œuf entier
- * 120g de jaunes d'oeufs
- * 175g de blancs d'oeufs
- * 185g de pâte d'amandes
 - * 60g de farine
 - * 60g de cacao amer
- * 150g de chocolat praliné

- 1) Faites fondre le beurre et laissez-le tiédir.
- 2) Fouettez à l'aide de la feuille de votre robot, la pâte d'amandes et 70g de sucre pendant au moins 5 minutes à vitesse moyenne.
- 3) Ajoutez les jaunes d'oeufs et l'oeuf entier petite à petit et mélangez bien le tout pour obtenir une préparation homogène.
- 4) Montez les blancs en neige puis ajoutez les 70g de sucre restant pour obtenir un mélange bien ferme et brillant.
- 5) Ajoutez les blancs d'oeufs à la première préparation puis ajoutez toujours délicatement la farine et le cacao tamisés.
- 6) Terminez en ajoutant le beurre fondu.
- 7) Versez votre pâte dans un moule à cake préalablement beurré et recouvert de papier cuisson, puis déposez des carrés de chocolat praliné que vous enfoncez un peu partout. Enfournez à 160° pour 50 à 60 minutes.



Laissez refroidir complètement le cake avant de le démouler. Préparez une ganache à base de chocolat à laquelle vous ajouterez quelques flocons de riz soufflés : pour cela faites simplement fondre une tablette de chocolat au micro-ondes. Versez votre ganache sur votre cake refroidi et laissez prendre à température ambiante.