

Cake Chocolat & Fraises – Pâques 2017



Et voilà Pâques c'est déjà fini !

J'espère que vous avez tous couru à la recherche des oeufs en chocolat dans le jardin ... je dit cela, mais ici nous n'avons quasiment même pas mangé de chocolat. Que voulez-vous c'est ça de ne pas avoir de bambins en culotte courte, on ne pense pas encore à ces détails.

Dans l'idéal et dans un monde parfait de blogueuse food, j'aurais aimé vous publier cette recette festive AVANT Pâques. Histoire qu'elle puisse vous servir ou vous inspirer. Sauf que dans la vraie vie la recette n'arrive qu'APRES car votre fidèle cuisinière n'a pas pu respecter le chrono.



Alors dans un sens je me dit « tant pis », peut être que certains ont été frustrés de leurs cadeaux, chocolat noir alors qu'ils aiment le chocolat au lait et apprécieront de se venger sur une grosse part de gâteau au chocolat.

Pour celui-ci j'ai encore une fois utilisé une recette de Linda Lomelino comme base; il faut dire que cette blogueuse

« Call me cupcake » est une référence en la matière.
Le gâteau est simple, très très gourmand et addictif ... que
dire de plus ... ☐



Ingrédients :
Cake au chocolat

- * **75gr de beurre demi-sel**
- * **325gr de sucre** (*ouaiiii je sais !!!!*)
- * **180gr de farine**
- * **50gr cacao + 10gr de chicoré**
- * **1 càc de levure chimique**
- * **1 càc de bicarbonate**
- * **2 oeufs**
- * **175ml de lait ribot (lait fermenté)**
- * **175ml d'eau bouillante**

Beurrez et farinez deux moules de 15cm de diamètre et préchauffez votre four à 180°.

Faites fondre le beurre puis laissez-le tiédir.

Mélangez la farine, le sucre, le cacao, la chicoré, la levure et le bicarbonate dans le bol de votre robot muni du batteur K.

Ajoutez le beurre fondu, les oeufs et le lait et fouettez le tout. Versez l'eau bouillante et fouettez à nouveau pour obtenir une pâte bien lisse.

Répartissez la pâte entre les deux moules et enfournez pour 40 à 50 minutes à 170°. Laissez refroidir vos gâteaux un moment avant de les démouler et de les laissez refroidir complètement sur une grille.

Glaçage au chocolat

- * **200gr de chocolat au lait**
- * **300gr de beurre mou**
- * **3 càS de chicoré**
- * **90gr de sucre glace**
- * **1 pincée de sel**
- * **1/2 càC de vanille en poudre**

Faites fondre le chocolat au bain marie ou au micro-ondes et laissez le tiédir.

Fouettez le beurre pendant 4 à 5 minutes jusqu'à ce qu'il devienne clair et mousseux.

Ajoutez le café, le sucre, le sel, la vanille et fouettez avant d'ajouter enfin le chocolat fondu. Gardez votre glaçage

à température ambiante.



Montage

- * 2 cakes au chocolat
- * glaçage chocolat
- * fraises

*** oeufs en chocolat**

Coupez en deux chaque gâteau à mi-hauteur pour obtenir quatre gâteaux plus fins.

Assemblez les quatre couches avec le glaçage au chocolat, n'utilisez pas tout il doit aussi servir à le recouvrir. Sur chaque couche de glaçage déposez des lamelles de fraises fraîches.

Recouvrez une première fois votre gâteau avec une couche fine de glaçage et laissez prendre au frigo 30 minutes.

Réalisez par dessus une seconde couche plus épaisse et plus lisse et à l'aide du dos d'une cuillère creusez de jolis sillons dans votre glaçage.

Décorez à votre convenance.

Ce gâteau peut se conserver plusieurs jours au frigo, mais pensez à le sortir à l'avance pour qu'il soit dégusté à température ambiante.

