

Game Of Cake – Chocolat & Caramel !



Hello les Gourmands !!

Me voici de retour avec un gâteau, encore ... et oui j'attends que la chandeleur passe pour reprendre les recettes « santé ». A quoi ça sert pour le moment on est tous emmitouflés dans nos pulls et nos manteaux.

Bon en vrai je ne suis pas comme ça, moi je suis plutôt la nana hyper active qui mange des brocolis et des noisettes et qui dit « Oh la la j'ai Cr0 mangé » ! Mais par contre j'aime bien gâter les becs sucrés et reconforter les déprimés de la grisaille. Alors tenez vous prêts car mes armes secrètes ne sont rien de moins que mon fouet et ma créativité.

Pour l'anniversaire de ma moitié, [Coach Yohan](#) – alias « le

gars fan de Games Of Thrones avant que ce soit connu», vous l'aurez compris j'ai réalisé un gâteau à l'effigie de la série. Pour tout vous avouer je n'ai aucun mérite, mais alors vraiment aucun ... car au moment où je fouinais sur le net à la recherche d'inspirations, [Amuse Bouche](#) et son super blog m'ont apporté la solution sur un plateau.



J'ai donc seulement repris l'idée de base et je vous inciterais même à visiter son blog et à checker sa recette pour une version bien plus éblouissante que la mienne !
Bon pour ceux qui souhaitent se contenter de mon interprétation, peut être plus simple ... je vous propose la recette juste en dessous ☐





Préparation :

□ 3 moules ronds (15cm – 12cm – 10cm)

□ □□□ : 40 à 50 min

□ □ : 175°

Ingrédients – Cake :

- *75g de beurre demi-sel
- *325g de sucre en poudre
- *180g de farine
- *60g de cacao
- *1 càc de levure chimique
- *1 càc de bicarbonate
- * 1/2 càc de sel
- * 2 oeufs
- * 175ml de lait
- * 175ml d'eau bouillante

1) Préchauffez votre four et préparez vos moules, pour cela beurrez-les généreusement et recouvrez le fond de papier sulfurisé pour faciliter le démoulage.

2) Faites fondre le beurre et laissez-le refroidir le temps de préparer le reste de votre pâte à cake.

3) Mélangez le sucre, la farine, le cacao, la levure, le bicarbonate et le sel. Ajoutez le beurre fondu, les oeufs et le lait en fouettant le tout. Versez pour terminer l'eau bouillante et fouettez le tout à nouveau pour obtenir une pâte lisse et homogène.

4) Répartissez la pâte entre les moules et enfournez-les pendant 40 à 50 minutes. Pour vérifier la cuisson il vous suffira de piquer vos gâteaux, la lame du couteau doit ressortir presque impeccable. Laissez refroidir quelques instants dans leur moule avant d'ajouter le sirop.

Ingrédients – Sirop imbibage :

- *220g de sucre
- *220g d'eau

Faites bouillir l'eau et le sucre puis laissez tiédir votre mélange avant d'imbiber très généreusement tous les gâteaux encore tiède. Couvrez de papier d'aluminium et laissez-les complètement refroidir dans leur moule avant de les démouler et de les découper en deux.

Pour la réalisation des oeufs je vous renvoie au blog d'[Amuse](#)

[bouche](#) – perso j'ai utilisé seulement des oeufs Kinder Surprise.

Le dragon est un jouet

Et pour la crème au beurre meringuée et le montage – retrouvez les explications [ici](#) !

