

metro



Gâteau tout chocolat noir et sa crème glacée au chocolat

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 4 Votes

6 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:35 CUISSON | 0:50 TEMPS TOTAL

Ingrédients

125 ml Chocolat noir
(1/2 tasse)

80 ml Beurre non salé
(1/3 tasse)

4 Jaunes d'oeufs

125 ml Sucre
(1/2 tasse)

30 ml Fécule de maïs
(2 c. à soupe)

2 ml Café moulu ou café instantané
(1/2 c. à thé)

4 Blancs d'oeuf

Préparation

Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).

Au bain-marie, faire fondre le chocolat et le beurre. Réserver hors du feu dans la casserole.

Dans un bol, mélanger les jaunes d'œufs, 60 ml (1/4 tasse) de sucre, la fécule de maïs, le café et bien fouetter jusqu'à consistance crémeuse.

Verser le mélange dans le chocolat fondu.

Monter les blancs d'œufs en neige avec le reste du sucre.

Incorporer délicatement, à la spatule, les blancs d'œufs à la pâte.

Graisser des moules à muffins et y répartir la pâte à gâteau.

Faire cuire au centre du four 30-35 minutes. Démouler les gâteaux lorsqu'ils sont tièdes.

Si désiré, servir avec la crème anglaise chocolatée et la crème glacée.

CRÈME ANGLAISE CHOCOLATÉE :

Dans une casserole, porter à ébullition le lait, la moitié du sucre et la vanille. Dans un bol, fouetter les jaunes d'œufs avec le reste du sucre.

Crème anglaise chocolatée (facultatif)

Quand le lait bout, verser le tiers sur les jaunes d'œufs et battre.

Verser ce mélange dans la casserole et faire cuire à feu doux en brassant constamment.

Le mélange est prêt quand il nappe le dos d'une cuillère en bois ou atteint 85 °C (185 °F) avec un thermomètre à bonbon.

Verser la crème anglaise sur le chocolat au lait, bien mélanger au fouet et réserver.

Remarque : Pour incorporer les blancs d'œufs en neige, verser les blancs en neige au centre de la pâte, remuer délicatement à la spatule dans le sens des aiguilles d'une montre en commençant au centre vers l'extérieur et le gâteau sera bien moelleux.

Source : Chef Ian Perreault

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

250 ml Lait 3.25 %
(1 tasse)

140 ml Sucre

0.500 Gousse de vanille

3 Jaunes d'oeufs

400 g Chocolat au lait 37 %
(13 oz)

Glace au chocolat (facultatif)

6 Boules de crème glacée
