



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



RECETTES  
TESTÉES  
COUP  
POUCE

## Gâteau étagé au chocolat et au caramel

COUP  
POUCE

Par Coup de Pouce

### INGRÉDIENTS

#### Gâteaux au chocolat:

- 1 cuillère à table de poudre de cacao non sucrée + 3/4 t (180 ml)
- 2 tasses de sucre
- 1 3/4 tasse de farine
- 1 1/2 cuillère à thé de poudre à pâte
- 1 1/2 cuillère à thé de bicarbonate de sodium
- 1 cuillère à thé de sel
- 1 tasse de lait
- 2 oeufs
- 1/2 tasse de beurre non salé fondu
- 1 cuillère à table de granules de café instantané
- 1 tasse d' eau chaude

#### Ganache:

- 12 oz de chocolat mi-amer haché
- 1 1/2 tasse de crème à 35%
- 2 cuillères à table de sirop de maïs
- caramel au beurre
- 1 tasse de sucre
- 3 cuillères à table d' eau
- 1 cuillère à table de sirop de maïs
- 6 cuillères à table de crème à 35%

Préparation	60 minutes
Cuisson	60 minutes
Réfrigération	130 minutes
Portion(s)	12 portions

#### VALEURS NUTRITIVES

##### Par portion

Fibres	4 g
Sodium	455 mg
Sucres	92 g
Protéines	7 g
Calories	665
Total gras	34 g
Cholestérol	110 mg
Gras saturés	21 g

- 2 cuillères à table** de beurre non salé coupé en dés copeaux de chocolat et canneberges givrées (facultatif)

## PRÉPARATION

---

### Préparation des gâteaux

1. Beurrer deux moules à gâteau ronds de 7 po (18 cm) de diamètre et tapisser le fond de papier-parchemin (s'assurer que le papier-parchemin ne déborde pas leur le contour du moule. Parsemer de 1 c. à tab (15 ml) du cacao (secouer pour enlever l'excédent). Réserver.

2. Dans un grand bol, tamiser le reste du cacao, le sucre, la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de sodium et le sel. Ajouter le lait, les oeufs et le beurre. À l'aide d'un batteur électrique, battre le mélange à faible vitesse jusqu'à ce qu'il soit homogène, puis continuer de battre à vitesse élevée pendant 2 minutes. Dans une tasse, faire dissoudre le café dans l'eau chaude. Verser le café sur la pâte à gâteau et battre jusqu'à ce que la préparation soit homogène (elle sera assez liquide). Répartir la pâte dans les moules réservés.

3. Cuire au centre du four préchauffé à 350°F (180°C) de 45 à 50 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre des gâteaux en ressorte propre. Mettre les gâteaux sur une grille et laisser refroidir pendant 10 minutes. Démouler les gâteaux sur la grille, retirer délicatement le papier-parchemin et laisser refroidir complètement. (Vous pouvez préparer les gâteaux à l'avance et les envelopper séparément d'une pellicule de plastique. Ils se conserveront jusqu'au lendemain à la température ambiante ou jusqu'à 1 mois au congélateur, enveloppés de papier d'aluminium résistant.)

### Préparation de la ganache

4. Mettre le chocolat dans un bol à l'épreuve de la chaleur. Dans une casserole à fond épais, chauffer la crème et le sirop de maïs à feu moyen jusqu'à ce que des bulles commencent à se former sur la paroi. Verser la préparation de crème chaude sur le chocolat et laisser reposer pendant 1 minute. À l'aide d'une cuillère de bois, remuer jusqu'à ce que la préparation soit lisse. Laisser refroidir la ganache à la température ambiante. (Vous pouvez préparer la ganache à l'avance et la couvrir. Elle se conservera jusqu'à 3 jours au réfrigérateur. Avant d'assembler le gâteau, laisser revenir à la température ambiante ou chauffer au micro-ondes, 20 secondes à la fois, en remuant bien chaque fois, jusqu'à ce que la ganache ait la consistance d'un glaçage.)

### Préparation du caramel

5. Dans une casserole à fond épais, mélanger le sucre, l'eau et le sirop de maïs. Chauffer à feu doux, en brassant de temps à autre, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Porter à ébullition à feu moyen-vif (cesser de brasser dès

que le mélange bouillonne). Réduire à feu doux et laisser mijoter de 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le caramel soit ambré. Retirer aussitôt la casserole du feu. À l'aide d'un fouet, incorporer délicatement la crème, puis incorporer le beurre en fouettant jusqu'à ce que le caramel soit lisse. Laisser refroidir à la température ambiante. (Vous pouvez préparer le caramel à l'avance et le mettre dans un contenant hermétique. Il se conservera jusqu'à 3 jours au réfrigérateur. Réchauffer à feu doux avant de poursuivre la recette.)

### **Assemblage du gâteau**

6. À l'aide d'un long couteau dentelé, couper les gâteaux refroidis en deux horizontalement. Déposer une tranche de gâteau dans une assiette de service, le côté coupé dessus. À l'aide d'une spatule en métal, couvrir du tiers de la ganache. Faire deux autres étages de la même manière, puis couvrir de la dernière tranche de gâteau, le côté coupé dessous. (Vous pouvez préparer le gâteau jusqu'à cette étape et le couvrir d'une pellicule de plastique, sans serrer. Il se conservera jusqu'au lendemain au réfrigérateur. Laisser revenir à la température ambiante au moins 1 heure avant de servir.)

7. Verser le caramel refroidi sur le dessus du gâteau.

### **Le bon truc**

On a préparé nos gâteaux avec des moules de 7 po (18 cm) de diamètre. Cela donne un gâteau étagé plus haut et plus spectaculaire encore qu'avec les moules habituels de 8 po (20 cm). Vous pouvez vous procurer ces moules dans les boutiques d'accessoires de cuisine, comme Ares.