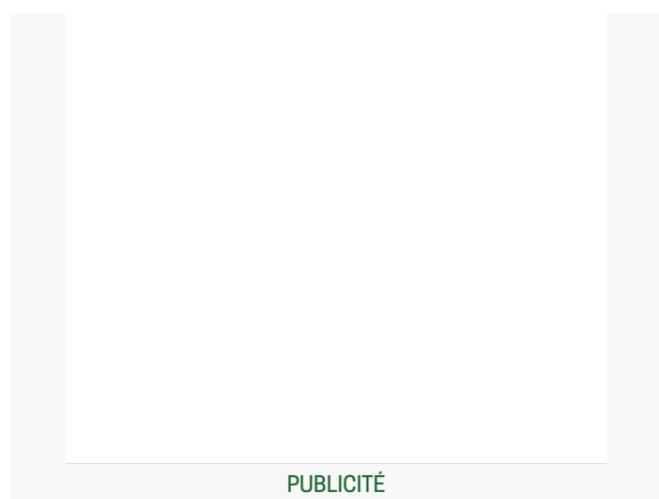


Quantité : **8 portions** | (2) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **45 min**

Préparation **20 min**

Cuisson **25 min**



PUBLICITÉ

Ingrédients

GÂTEAU

125 ml (1/2 tasse) de beurre non salé, mou

125 ml (1/2 tasse) de sucre granulé

180 ml (3/4 tasse) de cassonade

2 gros oeufs

430 ml (1 3/4 tasses) de farine tout-usage

Une pincées de sel

5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de soude

5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte

5 ml (1 c. à thé) de poudre d'espresso

125 ml (1/2 tasse) de cacao brut

125 ml (1/2 tasse) d'eau bouillante

80 ml (1/3 tasse) de lait 3,25 %

Préparation

1. Préchauffer le four à 180° C (350° F). Préparer deux moules carrés de 8 po de diamètre chacun en les beurrant généreusement.
2. Dans le bol d'un batteur sur socle, crémier le beurre avec le sucre et la cassonade pendant quelques minutes.
3. Ajouter les œufs, un à la fois et continuer de battre pendant 2 min. Réserver.
4. Dans un bol, combiner la farine, le sel, le bicarbonate de soude, la poudre à et réserver.
5. Dans un petit bol, combiner la poudre d'espresso, le cacao brut et l'eau bouillante. Bien mélanger le tout pour obtenir un mélange homogène. Réserver.
6. Ajouter en alternance au mélange de beurre, sucre et œufs, les ingrédients secs, le mélange de cacao et le lait jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
7. Transférer l'appareil à gâteau dans les moules et diviser les pépites de chocolat sur la pâte dans les deux moules.
8. Enfourner pendant environ 25 min ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Retirer du four et laisser refroidir 5 min avant de démouler sur une grille.
9. Pour préparer le glaçage, déposer les pépites de chocolat dans un bol. Réserver.
10. Amener la crème à ébullition dans une casserole et retirer du feu. Laisser refroidir 1 min et verser sur les pépites de chocolat. Laisser fondre sans brasser pendant 3 min et par la suite, remuer pour les faire fondre jusqu'à consistance lisse. Déposer au réfrigérateur pendant 1 h.
11. Lorsque la ganache est de texture tartinable, transférer dans un bol et fouetter pendant quelques minutes pour introduire de l'air et la rendre lisse et souple.
12. Glacer le gâteau et laisser à température ambiante pendant 5 jours.

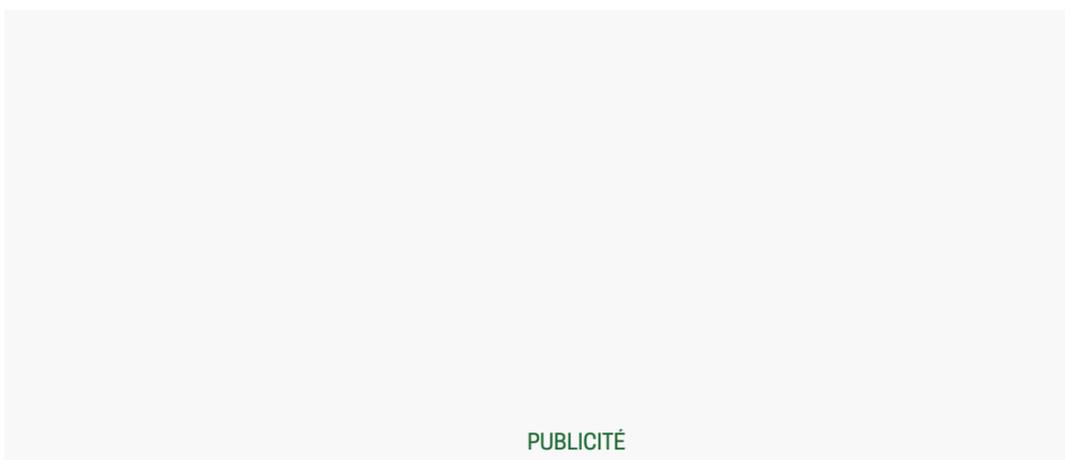


80 ml (1/3 tasse) de pépites de chocolat noir à 70 %

GLAÇAGE

567 g (20 oz) de pépites de chocolat noir à 52 %

375 ml (1 1/2 tasses) de crème 35 %



[▶ Voir la vidéo de la recette](#)

Nutrition

 Sans arachides

