

GATEAU FOURRE AU CHOCOLAT

RECETTE N°2138

NOTATION

- Prix : 3/10
- Difficulté : 6/10
- Originalité : 2/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 30 minutes
- Cuisson : 60 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- Pâte:
- 125 g de chocolat fondant
- 200 g de beurre
- 4 oeufs
- 1 pincée de sel
- 1 c à soupe de lait
- 175 g de sucre semoule
- 1/2 c à café de levure chimique
- Crème au beurre:
- 250 g de sucre semoule
- 4 jaunes d'oeufs
- 250 g de beurre
- 2 c à soupe de chocolat en poudre
- 1/2 verre à liqueur de rhum

MATERIELS INDISPENSABLES

- aiguille
- gant protection
- casserole
- bain-marie
- cuillère en bois
- fouet
- moule à manqué
- cuillère à soupe
- verre

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



10 ETAPES A SUIVRES

01. Tamisez la farine avec le sel et la levure.
02. Faites chauffer le chocolat avec le lait sans le laisser cuire.
03. Travaillez le beurre en crème, ajoutez-y le sucre et lorsque ce dernier est bien incorporé mélangez les oeufs entiers battus en alternant avec la farine tamisée et le chocolat fondu tiédi.
04. Versez cette pâte dans un moule beurré et fariné.
05. Faites cuire au four à chaleur moyenne.
06. Démoulez et laissez refroidir.
07. Travaillez le sucre et les jaunes d'oeufs.
08. Ajoutez-y le chocolat en poudre et le rhum.
09. Mélangez cet appareil avec le beurre ramolli.
10. Coupez le gâteau en tranches horizontalement fourrez-le avec la crème, reconstituez-le et décorez-le du restant de la crème, de violettes et de mimosa en sucre ou de copeaux de chocolat.

NOTES PERSONNELLES
