

## GATEAU FOURRE AU CHOCOLAT

RECETTE N°2139

### NOTATION

- Prix : 4/10
- Difficulté : 5/10
- Originalité : 5/10

### NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 4 personnes

### TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 20 minutes
- Cuisson : 10 minutes

### INGREDIENTS NECESSAIRES

- 85 g de sucre glace
- 130 g de beurre
- 1 oeuf entier
- 1/5 de pudding chantilly
- vanille
- 230 g de chocolat
- 1 c à soupe rase de sucre
- 130 g de crème Mont-Blanc au chocolat
- 1 c à soupe rase de beurre
- 4 gouttes d' amande amère

### MATERIELS INDISPENSABLES

- casserole
- terrine
- fouet
- cuillère en bois

### COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

### PHOTOS



### 9 ETAPES A SUIVRES

01. Faire un biscuit ou un quatre-quart et fourrer de la crème suivante.
02. Tourner en mousse 85 g de sucre glace avec 130 g de beurre, ajouter 1 oeuf entier.
03. Faire cuire 1/5 de pudding chantilly, le refroidir et l'ajouter à la crème au beurre. Puis ajouter de la vanille.
04. Réserver un peu de cette crème pour le décor.
05. Chauffer 230 g de chocolat.
06. Ajouter 1 c à soupe rase de sucre et 130 g de crème Mont-Blanc au chocolat et 1 c à soupe rase de beurre.
07. Ajouter 4 gouttes d'amande amère dans le chocolat.
08. Mettre la moitié du chocolat avec la crème au beurre.
09. Garder le reste du chocolat pour couvrir le gâteau.

### NOTES PERSONNELLES

---

---

---

---

---