

GATEAU GLACE AU CHOCOLAT

RECETTE N°2141

NOTATION

- Prix : 4/10
- Difficulté : 5/10
- Originalité : 3/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 12 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 45 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- Pâte:
- 150 g de chocolat fondant
- 6 oeufs
- 50 g de sucre
- 100 g de farine
- 200 g de beurre
- 1/2 sachet de levure en poudre
- Glaçage:
- 100 g de chocolat fondant
- 50 g de beurre
- 12 c à soupe de sucre glace
- 6 c à soupe d'eau

MATERIELS INDISPENSABLES

- bain-marie
- bol à pâtisserie
- terrine
- fouet électrique
- cuillère en bois
- moule à cake
- aluminium
- gant protection
- cuillère à soupe

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



11 ETAPES A SUIVRES

01. Cassez le chocolat en petits morceaux, faites-les fondre doucement au bain-marie.
02. D'autre part, séparez les blancs d'oeufs des jaunes, travaillez ceux-ci avec le sucre.
03. Ajoutez la farine tamisée, le beurre ramolli divisé en petits morceaux, puis la levure.
04. Terminez en incorporant délicatement le blancs d'oeufs battus en neige.
05. Versez la pâte dans un moule à cake de 27 cm de long sur 10 cm de hauteur, tapissé de papier d'aluminium beurré.
06. Le moule ne doit être rempli qu'aux trois quarts, car la pâte gonfle en cuisant. Faites cuire a four moyen (180° 200°C) pendant 45 mn en couvrant le gâteau d'une feuille de papier d'aluminium en fin de cuisson.
07. Démoulez et laissez refroidir sur grille.
08. Préparez le glaçage: cassez le chocolat en petits morceaux et laissez-les fondre au bain-marie avec le beurre.
09. Faites un sirop léger avec le sucre et l'eau, laissez refroidir et ajoutez-le au chocolat fondu.
10. Mélangez bien et étalez ce glaçage à la spatule sur le gâteau.
11. Mettez au frais.

NOTES PERSONNELLES
