

## GATEAU MERVEILLEUX AU CHOCOLAT

RECETTE N°2143

### NOTATION

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

### NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 10 personnes

### TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 20 minutes
- Cuisson : 30 minutes

### INGREDIENTS NECESSAIRES

- Pâte:
- 200 g de farine
- une pincée de sel
- 1 c à soupe de levure en poudre
- 100 g de beurre
- 200 g de sucre
- 3 oeufs
- 75 g de cacao en poudre non sucré
- 1 dl 1/2 de lait
- Pour fourrer:
- 300 g de crème fraîche
- 2 c à soupe de sucre glace
- Pour glacer:
- 200 g de chocolat fondant
- 75 g de crème fraîche

### MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- aluminium
- moule à manqué
- terrine
- fouet électrique
- casserole
- bain-marie
- spatule
- cuillère à soupe
- verre doseur

### COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

### PHOTOS



### 12 ETAPES A SUIVRES

01. Préchauffez le four à 200°C (th 5/6).
02. Beurrez et farinez 3 moules ronds de 18 cm de diamètre.
03. Tamisez ensemble la farine, le sel et la levure.
04. Réduisez le beurre en pommade et battez-le avec le sucre et les oeufs entiers avec le batteur électrique à grande vitesse jusqu'à ce que le mélange soit bien léger et gonflé.
05. Délayez le cacao dans le lait, ajoutez-le au mélange précédent en alternant avec la farine tamisée.
06. Répartissez-la dans les trois moules préparés et faites cuire 30 mn environ jusqu'à ce que les gâteaux soient élastiques sous la pression du doigt.
07. Quand ils sont cuits, retirez du four, laissez tiédir 10 mn dans les moules puis démoulez et laissez refroidir sur grille.
08. Préparez le crème pour fourrer, fouettez-la avec le sucre fermement (elle doit être bien froide pour bien monter).
09. Quand les gâteaux sont bien refroidis, superposez-les en faisant alterner une couche de crème Chantilly entre chaque abaisse.
10. Mettez le tout au réfrigérateur pour que la crème se raffermisse.
11. Préparez alors le glaçage, faites fondre le chocolat coupé en petits morceaux dans une casserole placée au bain-marie, incorporez la crème fraîche et étalez ce mélange sur le gâteau, à la spatule pendant qu'il est encore tiède.
12. Mettez au frais jusqu'au moment de servir.

### NOTES PERSONNELLES

---

---

---

---

---