

GATEAU VIENNOIS AU CHOCOLAT

RECETTE N°2148

NOTATION

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

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 12 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 30 minutes
- Cuisson : 40 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- Le biscuit:
- 150 g de beurre
- 150 g de chocolat
- 150 g de sucre en poudre
- 50 g de Maïzena (5 cuillerées à soupe rases), 100 g de farine
- 4 oeufs
- 2 cuillerées à café rases de levure chimique Crème au beurre
- 125 g de beurre fin
- 30 g de Maïzena (3 cuillerées à soupe rases), 30 g de sucre en poudre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1/4 de litre de lait

MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- terrine
- bain-marie
- fouet électrique
- moule à manqué
- papier sulfurisé
- casserole
- cuillère en bois
- cuillère à café
- spatule
- poche à douille
- cuillère à soupe

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



16 ETAPES A SUIVRES

01. Dans une terrine, mélangez la farine, le sucre, la levure.
02. Creusez ce mélange, mettez au milieu les oeufs battus, le beurre fondu refroidi et le chocolat, préalablement fondu au bain-marie avec 2 ou 3 cuillerées d'eau.
03. Travaillez la préparation pour obtenir une pâte avec bien homogène.
04. Versez dans un grand moule à manqué beurré et fariné, garni dans le fond d'un papier sulfurisé.
05. Faites cuire 40 minutes à four moyen.
06. Démoulez tiède et laissez refroidir.
07. Partagez en trois tranches horizontales.
08. Préparez votre crème au beurre, dans une petite casserole, délayez la Maïzena et les sucres avec le lait froid.
09. Faites cuire à feu doux, en remuant, jusqu'à ébullition.
10. Retirez du feu, laissez tiédir, liez avec un jaune d'oeuf.
11. Dans une petite terrine tiède, maniez en pommade, à la spatule ou à la cuillère de bois, 125 g de beurre fin.
12. Ajoutez la crème, presque froide, par petites quantités, en malaxant.
13. Lorsque l'ensemble est bien homogène, étalez la crème en mince couche entre chaque tranche de biscuit.
14. Reconstituez celui-ci.
15. Garnissez les bords et la surface de crème au beurre, que vous lisserez avec une grande spatule.
16. Décorez à volonté le dessus, à l'aide d'une poche à douille et les côtés avec des amandes grillées, pilées grossièrement.

NOTES PERSONNELLES