

Défi : Faire le meilleur gâteau au chocolat

J'ai pris la recette de Ricardo qui est délicieuse... avec ce que j'ai trouvé chez nous.

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/6151-le-meilleur-meilleur-gateau-au-chocolat>

Ingrédients

Gâteau

- 300 g (2 tasses) de farine tout usage non blanchie
- 5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de soude
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
- 2 oeufs
- 420 g (2 tasses) de sucre
- 250 ml (1 tasse) de lait de beurre (babeurre) *Si tu en as pas, tu ne vas surtout pas à l'épicerie pour ça, tu peux remplacer par 1 tasse de lait dans laquelle tu ajoutes 1 c. à table de jus de citron ou de vinaigre blanc.*
- 125 ml (1/2 tasse) d'huile de canola. *Ou n'importe quelle huile végétale.*
- 10 ml (2 c. à thé) d'extrait de vanille
- 75 g (3/4 tasse) de cacao
- 180 ml (3/4 tasse) de café corsé, tiède. *Tu prends le café qu'il y a chez vous.*

Ganache

- 450 g (16 oz) de chocolat noir, haché. *Tu peux prendre des carrés de chocolat à pâtisserie, des pistoles ou des pépites, ou même un coco de chocolat que tu ne mangeras pas.*
- 430 ml (1 3/4 tasse) de crème 35 %
- 30 ml (2 c. à soupe) de sirop de maïs clair. *J'ai pris du ambré, ça ne change pas grand chose.*

Préparation

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Beurrer les parois et tapisser deux moules à charnière de 20 cm (8 po) de diamètre de papier parchemin. *J'avais juste 1 moule à charnière et pas du bon format, mais ce n'est pas grave; mon étage du dessus sera comme une couronne dans un moule 'cheminée'.*



2. Dans un bol, mélanger la farine, le bicarbonate, la poudre à pâte et le sel. **Réserver. Ça veut dire mettre de côté pendant qu'on prépare les autres choses.**



3. Dans un autre bol, mélanger les oeufs, le sucre, le lait de beurre, l'huile et la vanille au fouet. Réserver.



4. Dans un petit bol, mélanger le cacao et le café au fouet.
5. Ajouter au mélange d'oeufs. Incorporer les ingrédients secs et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Répartir la pâte dans les moules.
6. Cuire au four de 45 à 50 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau ressorte propre. Laisser refroidir complètement sur une grille. Démouler. **Le moule en cheminée a été plus difficile à démouler, et j'ai brisé le gâteau. J'ai recollé les morceaux avec la ganache et ça ne paraît presque plus.**

Ganache

7. Placer le chocolat dans un bol.

8. Dans une petite casserole, porter à ébullition la crème et le sirop de maïs. Verser sur le chocolat. Laisser reposer 2 minutes avant de remuer.
9. Mélanger au fouet jusqu'à ce que la ganache soit lisse et homogène. Réfrigérer 1 heure ou jusqu'à ce qu'elle ait épaissi et qu'elle soit manipulable, en la remuant à quatre ou cinq reprises.

Montage

10. Couper et retirer la calotte des gâteaux pour les rendre plats. Couper les gâteaux en deux à l'horizontale pour obtenir quatre tranches. Répartir la ganache sur les tranches de gâteau et bien l'étaler sur toute la surface à l'aide d'une spatule. Superposer les quatre tranches et déposer sur une assiette de service.



Note : Le gâteau se conserve bien trois jours à la température ambiante, sous une cloche, ***mais il se mange bien plus vite que ça!!***

Isabelle Arseneau, technicienne en loisir