



<http://cuisinedesanges.wordpress.com/>

## Gâteau au Chocolat

Vous pouvez opter pour un glaçage plus "classique" : [chocolat](#) ou [sucre gla-](#)  
[ce](#) ou encore [beurre-sucre](#) ou simplement un voile épais de sucre glace et  
quelques décors de Noël (comme ceux qu'on trouve sur les bûches et qu'on  
garde en général dans le fond d'un tiroir) ou de [copeaux de chocolat](#) ou des  
billes soufflées enrobées de chocolat .



### Ingrédients :

#### o Le gâteau

6 œufs (jaunes et blancs séparés)

200 grammes de chocolat noir

125 grammes de beurre

100 grammes de sucre

50 grammes de farine tamisée

beurre et farine pour le moule

une pincée de sel

#### o Le glaçage

Source : [Le meilleur du Chef](#)

80 grammes d'eau

240 grammes de sucre

80 grammes de cacao en poudre

160 grammes de crème fraîche liquide

12 grammes de gélatine en feuilles



### **Préparation :**

#### ◦ **Le gâteau :**

1) Préchauffez le four à 200°C (thermostat 6). Beurrez et farinez un moule à manqué et secouez l'excédent de farine.

2) Coupez le chocolat en morceaux dans un saladier posé sur un bain-marie frémissant. Le saladier ne doit pas toucher l'eau. Ajoutez le beurre et laissez fondre. Sortez du feu et laissez refroidir un peu.

3) Incorporez les jaunes d'œufs un à un dans le chocolat en mélangeant bien entre chaque ajout. Ajoutez le sucre et la farine. Mélangez bien.

4) Battez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel, puis incorporez-les délicatement en soulevant la masse de bas en haut pour ne pas les casser. Versez la pâte dans le moule. Enfournez et laissez cuire 25 minutes. Laissez refroidir sur une grille avant de décorer.

#### ◦ **Le glaçage :**

♥ **Ma petite astuce personnelle :** découpez un cercle de carton ou le fond d'une assiette en carton ou en plastique (diamètre inférieur à celui de votre gâteau) et posez le gâteau dessus, il sera plus facile à manipuler ensuite quand vous le poserez sur le plat de service (en le laissant sur votre support improvisé).

1) Faites bouillir l'eau et le sucre jusqu'à ce que le sucre soit totalement dissous. Ajoutez le cacao en poudre et mélanger bien à l'aide d'un fouet.

2) Mettez les feuilles de gélatine à ramollir quelques minutes dans de l'eau froide. Essorez-les soigneusement et ajoutez-les à la crème que vous aurez préalablement fait bouillir. Mélangez bien.

3) Ajoutez la crème à la gélatine au mélange cacao-sirop et mélangez bien. Faites descendre en température jusqu'à atteindre 20/25 °C (je suis passée de 64°C à 22°C en fouettant sans cesse pendant tout le temps de l'opération)

4) A l'aide d'une cuillère à soupe déposez le glaçage sur le gâteau. Lissez soigneusement à l'aide de la lame d'un grand couteau que vous essuyer sur le rebord de la casserole de glaçage.

5) Posez les billes soufflées enrobées de chocolat ou tout autre décor de votre choix.