



Gâteaux et desserts au chocolat
Gâteau double chocolat



1h 20 min 40 min 0 536

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

**Ingrédients pour le
biscuit au chocolat**

80 g **Chocolat noir**
60 g **Cacao en poudre**
12 cl **Lait demi-écrémé**
90 g **Beurre**
60 g **Sucre roux**
80 g **Sucre semoule**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
170 g **Farine**
1 c. à café **Levure chimique**
1 c. à café **Extrait de vanille**

**Ingrédients pour la
ganache au chocolat au
lait**

18 cl **Crème liquide (fleurette)**
150 g **Chocolat au lait**
30 g **Beurre**
1 c. à soupe **Miel**

Étape 1

Préparation du biscuit au chocolat

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 2 Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.
- 3 Battre le beurre en pommade avec le sucre semoule et la cassonade.
- 4 Pour se mélanger facilement au sucre, le beurre doit être à température ambiante.
- 5 Ajouter les œufs un par un, puis le lait, continuer de battre. Verser le chocolat fondu et l'extrait de vanille.
- 6 Verser le chocolat fondu et l'extrait de vanille.
- 7 Dans un saladier, mélanger la farine, le cacao en poudre et la levure.
- 8 Verser ce mélange sur le mélange au chocolat et mélanger à la maryse.
- 9 Verser la préparation dans un moule à manqué.
- 10 Si on utilise un moule en silicone, il n'est pas nécessaire de le beurrer ou de le fariner.
- 11 Mettre à cuire au four pendant 30 minutes.

Étape 2

Préparation de la ganache au chocolat au lait

- 1 Dans une casserole, porter la crème à ébullition avec le miel.
- 2 Couper le chocolat au lait en morceaux dans un saladier.
- 3 Verser la crème bouillante en 3 fois en mélangeant entre chaque ajout afin que le chocolat au lait fonde.
- 4 Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois ou d'une maryse.
- 5 Il ne faut en aucun cas mélanger cette préparation avec un fouet car la ganache ne doit pas contenir d'air.
- 6 Ajouter le beurre et mélanger afin de bien homogénéiser la ganache.
- 7 Laisser prendre au réfrigérateur le temps que le biscuit au chocolat cuise et refroidisse.

Étape 3

Dressage du "double chocolat"

- 1 Couper le biscuit au chocolat en 3 disques dans l'épaisseur.
- 2 Tartiner de ganache un premier disque et déposer dessus le deuxième disque.
- 3 Répéter l'opération. Recouvrir le dessus du gâteau de ganache.
- 4 Laisser reposer pendant quelques instants et déguster.