



Gâteaux et desserts au chocolat

Gâteau diabolique



2h05 **1h** **35 min** **30 min** **572**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **10** personnes

Ingrédients pour la pâte

290 g **Farine**
30 cl **Eau**
180 g **Sucre semoule**
180 g **Sucre roux**
120 g **Beurre**
60 g **Cacao en poudre**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 c. à café **Extrait de vanille**
0.5 c. à café **Bicarbonate de soude**
0.5 c. à café **Sel**

Ingrédients pour le glaçage

45 cl **Crème liquide (fleurette)**
60 g **Chocolat noir**
50 g **Sucre glace**
0.5 **Gousse(s) de vanille**

Ingrédients pour le dressage

Étape 1

Préparation de la pâte à gâteau

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th 6). Déposer du papier sulfurisé dans deux moules à gâteau.
- 2 Dans deux saladiers, séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- 3 Dans un autre saladier, fouetter le cacao en poudre, le sel, la farine et le bicarbonate. Réserver.
- 4 A l'aide d'un batteur électrique, battre les blancs d'œufs en neige jusqu'à ce qu'ils soient bien mousseux. Ajouter le sucre et battre à nouveau jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Réserver.
- 5 Dans un grand saladier, battre le beurre pommade et le sucre roux jusqu'à ce que le mélange soit crémeux.
- 6 Ajouter les jaunes d'œufs un à un, en mélangeant bien entre chaque ajout.
- 7 Ajouter l'extrait de vanille.
- 8 Incorporer les ingrédients secs à l'aide du batteur à vitesse moyenne. Alternier avec l'eau.
- 9 Incorporer délicatement les blancs d'œufs dans la préparation à l'aide d'une maryse.
- 10 Verser la pâte dans les deux moules et enfourner pour

30 à 35 minutes.

25 g **Chocolat noir**

- 11** Laisser les gâteaux refroidir pendant 5 min. dans les moules. Démouler sur une grille et laisser refroidir entièrement.
- 12** Une fois froids, couper chaque gâteau en deux pour obtenir 4 disques de même taille.

Étape 2

Préparation du glaçage

- 1** Faire fondre le chocolat noir au micro-ondes ou au bain-marie.
- 2** Verser la crème et le sucre dans un saladier. Fendre la gousse de vanille en deux et récupérer les grains. Ajouter dans le saladier.
- 3** Fouetter jusqu'à ce que la préparation soit bien ferme.
- 4** Verser le chocolat tout en continuant de fouetter pour l'incorporer.

Étape 3

Dressage

- 1** Dresser le gâteau en alternant une couche de gâteau et une couche de glaçage. Décorer le gâteau avec des copeaux de chocolat.