



Gâteaux et desserts au chocolat

Gâteau au chocolat sans farine



1h55 **25 min** **30 min** **1h** **653**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **12** personnes

Ingrédients pour le gâteau

330 g **Sucre semoule**
240 g **Beurre doux**
225 g **Chocolat noir**
6 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
80 g **Cacao en poudre**
1 c. à café **Extrait de
vanille**
1 **Beurre**

Ingrédients pour le glaçage

500 g **Sucre glace**
120 g **Beurre doux**
75 ml **Lait écrémé**
1 c. à café **Extrait de
noisette**

Étape 1

Préparation du gâteau

- 1 Préchauffer le four à 190°C (Th. 6-7).
- 2 Graisser les moules à manqué avec du beurre.
- 3 Casser le chocolat en gros morceaux. Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie, en remuant en continu à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que la préparation soit bien lisse.
- 4 Transférer le chocolat dans un saladier.
- 5 Ajouter le sucre dans le saladier, fouetter.
- 6 Ajouter les oeufs un à un, fouetter jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène.
- 7 Ajouter le cacao en poudre et continuer à fouetter.
- 8 Ajouter l'extrait de vanille.
- 9 Répartir équitablement la préparation dans les deux moules à manqué.
- 10 Enfourner les gâteaux pendant 30 minutes.
- 11 Laisser refroidir les gâteaux dans leur moule pendant 1 heure avant de passer au glaçage.

Étape 2

Préparation du glaçage

- 1 Commencer à préparer le glaçage une fois que les gâteaux ont refroidi.
- 2 Fouetter le beurre à l'aide du robot pâtissier jusqu'à ce qu'il soit lisse et aéré.
- 3 Ajouter progressivement le sucre glace et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- 4 Ajouter le lait et l'extrait de noisette. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.

Étape 3

Assemblage du gâteau

- 1 Démouler les gâteaux sur une grille à pâtisserie.
- 2 Déposer l'un des deux gâteaux sur une assiette.
- 3 A l'aide d'une maryse, étaler une partie du glaçage sur le dessus du gâteau, en laissant un cercle d'environ 3 cm sur le bord sans glaçage.
- 4 Placer le second gâteau sur le premier.
- 5 Recouvrir la surface et les côtés du gâteau avec le reste de glaçage.

Étape 4

Dressage

- 1 Couper le gâteau en parts et servir.