

Gâteau au chocolat de Cluny (Bedon Gourmand)

Ingrédients

- 8 oz (250g) de chocolat mi-sucré haché grossièrement
- 1/2 tasse de beurre doux
- 1 tasse d'eau bouillante
- 3 oeufs
- 2 tasses de sucre
- 2 c. à thé de vanille
- 1/2 tasse de crème sûre
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 2 tasses de farine
- 1/2 tasse de cacao
- 1 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de sel

Préparation

1. Préchauffer le four à 350F (180C).
2. Beurrer généreusement et fariner un moule à cheminée.
3. Dans la partie supérieure d'un bain-marie, fondre 6 oz (180g) de chocolat avec le beurre. Ajouter l'eau bouillante. Réserver.
4. Dans un grand bol, battre ensemble les oeufs, le sucre et la vanille. Réserver.
5. Dans un autre bol, battre ensemble la crème sûre et le bicarbonate. Réserver.
6. Dans un grand bol, mélanger la farine, le cacao, la poudre à pâte et le sel. Réserver.
7. Ajouter le mélange aux oeufs au mélange de chocolat.
8. Verser sur les ingrédients secs, incorporer à la cuillère. Fouetter ensuite pour bien mélanger.
9. Incorporer la crème sûre et le reste du chocolat haché.
10. Verser l'appareil dans le moule préparé.
11. Cuire environ 50 minutes ou jusqu'à ce qu'un couteau inséré dans le gâteau en ressorte propre. Démouler le gâteau sur une grille et laisser refroidir.
12. Verser doucement la ganache sur le gâteau.

Ganache

Ingrédients

- 1/2 tasse de crème 35%
- 6 oz (180g) de chocolat mi-sucré haché

Préparation

1. Dans une casserole, porter à ébullition la crème.
2. Mettre le chocolat dans un bol et y ajouter la crème bouillante.
3. Retirer du feu et remuer jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Tiédir à la température ambiante jusqu'à ce que la ganache épaississe légèrement.

Portions: 16

Source: A la di Stasio

