

Gâteau soccer

(Bedon Gourmand)

Ingrédients

Gâteau

- 2 tasses de farine tout usage non blanchie
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 tasse de beurre non salé, ramolli
- 1 3/4 tasse de cassonade
- 3/4 tasse de cacao
- 2 c. à thé d'extrait de vanille
- 6 oeufs
- 1 tasse de crème sûre
- 8 oz de chocolat noir, haché finement

Glaçage

- 2 c. à thé d'eau
- 1 c. à thé de colorant vert en gel
- 3/4 tasse de beurre non salé ramolli
- 2 tasses de sucre à glacer

Préparation

Gâteau

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 350F (180C). Beurrer un moule rectangulaire en métal antiadhésif de 13 x 9 po aux rebords droits. Tapisser le moule d'une bande de papier parchemin en le laissant dépasser sur deux côtés.
2. Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude.
3. Dans un autre bol, fouetter bien le beurre avec la cassonade au batteur électrique. Ajouter le cacao et la vanille. Ajouter les oeufs, un à la fois, et continuer de battre jusqu'à ce que le mélange soit lisse. À basse vitesse, ajouter les ingrédients secs en alternant avec la crème sûre. Ajouter le chocolat.
4. À l'aide d'une spatule, répartir la pâte uniformément dans le moule. Cuire au four 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre.

5. Tapisser une grille de papier parchemin. Renverser le gâteau sur la grille. Laisser le moule sur le gâteau pour qu'il conserve son humidité. Laisser refroidir complètement à la température ambiante, environ 3 heures.

Glaçage

1. Dans un petit bol, mélanger l'eau et le colorant.
2. Dans un autre bol, fouetter le beurre au batteur électrique. Ajouter le mélange de colorant, le sucre à glacer et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Couvrir d'une pellicule de plastique directement sur le glaçage.
3. Transférer le gâteau sur une assiette de présentation. À l'aide d'une spatule, recouvrir la surface du gâteau avec 1/3 tasse de glaçage. À l'aide d'une poche à pâtisserie munie d'une douille multi-trous ou à l'aide d'une fourchette, recouvrir le gâteau de petites brindilles verticales avec le reste du glaçage pour reproduire le gazon.

Préparation: 1h15

Cuisson: 45 minutes

Refroidissement: 3h

Portion: 12

Se congèle

Source: [Ricardo](#)