GÂTEAU AU CHOCOLAT ET À LA BIÈRE GUINNESS

Gâteau
3 tasses de farine tout usage
2 c. à thé de bicarbonate de soude
1 1/4 tasse de beurre non salé
1 1/4 tasse de bière Guinness
ou
1 1/4 tasse de bières noires québécoises (Boréale Noire, St-Ambroise, Chambly noire, etc.)
1 tasse de cacao
1 1/2 tasse de cassonade
1/2 tasse de sucre
1/2 c. à thé de sel
3 oeufs, légèrement battus
3/4 tasse de crème sure

Ganache
450 g (16 oz) de chocolat mi-sucré, haché
1/2 tasse de bière noire
2/3 tasse de crème 35 %
1/4 tasse de sirop de maïs blanc
1/2 tasse de beurre non salé froid et coupé en dés

-Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 350 °F. Tapisser de papier parchemin deux moules à charnière de 20 cm (8 po) de diamètre. Beurrer et enfariner les côtés.

-Dans un bol, mélanger la farine et le bicarbonate de soude. Réserver.

-Dans une casserole, chauffer le beurre, la bière et le cacao en mélangeant avec un fouet jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Laisser tiédir.

-Dans un grand bol, mélanger la cassonade, le sucre et le sel. À l'aide d'un fouet, incorporer le mélange de beurre tiédi en alternance avec les ingrédients secs et les œufs.

-Ajouter la crème sure et fouetter jusqu'à ce que le mélange devienne lisse et homogène.

-Répartir la pâte dans les moules et cuire au four environ 50 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Démouler et laisser refroidir.

Ganache
-Placer le chocolat dans un bol. Réserver.

-Dans une casserole, porter à ébullition la bière, la crème et le sirop. Retirer du feu et verser sur le chocolat. Laisser reposer 1 minute.

-À l'aide d'un fouet, fouetter doucement le mélange jusqu'à ce le chocolat soit fondu. Ajouter le beurre et bien mélanger. Réfrigérer environ 1 h ou jusqu'à ce que la ganache soit tartinable, mais pas trop solide.

-Si nécessaire, faire fondre légèrement au micro-ondes et bien mélanger.

-Retirer la calotte d'un gâteau pour légaliser. Tartiner le dessus du gâteau avec le quart de la ganache.
-Couvrir de l'autre gâteau et glacer avec le reste de la ganache.

Publier par ***Le coin recettes de Jos***

(Source: Ricardo)