

Gâteau au chocolat et mousse aux framboises

Temps de préparation: 2 heures

Réfrigération: 1 heure 10 minutes

Potions: 12

~Ingrédients pour le gâteau

500 ml (2 tasses) de farine

125 ml (1/2 tasse) de poudre de cacao

15 ml (1 c. à soupe) de poudre à pâte

15 ml (1 c. à soupe) de bicarbonate de soude

2 pincées de sel

250 ml (1 tasse) de sucre

125 ml (1/2 tasse) d'huile de canola

2 oeufs

250 ml (1 tasse) de yogourt grec nature

250 ml (1 tasse) de lait 2 %

80 g (2 3/4 oz) de Pistoles™ de chocolat noir 70% Ocoa™ Cacao Barry® hachées

~Ingrédients pour la crème au beurre aux framboises

500 ml (2 tasses) de framboises

60 ml (1/4 de tasse) de sucre

180 ml (3/4 de tasse) de beurre ramolli

750 ml (3 tasses) de sucre à glacer

~Ingrédients pour la ganache

160 ml (2/3 de tasse) de crème à cuisson 15 %

15 ml (1 c. à soupe) de sirop de maïs

100 g (3 1/2 oz) de Pistoles™ de chocolat noir 70% Ocoa™ Cacao Barry®

Pour les oeufs en chocolat :

150 g (1/3 de lb) de Pistoles™ de chocolat noir 70% Ocoa™ Cacao Barry®

150 g (1/3 de lb) de Pistoles™ de chocolat au lait 41 % Alunga™ Cacao Barry®

~Ingrédients pour décorer

250 ml (1 tasse) de framboises

Quelques feuilles de menthe fraîche

~Préparation

1)Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

2)Préparer le gâteau. Dans un bol, mélanger la farine avec le cacao, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel.

3)Dans un autre bol, fouetter le sucre avec l'huile, les oeufs, le yogourt et le lait.

4)Incorporer graduellement les ingrédients secs et le chocolat haché à la préparation au yogourt jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.

5)Beurrer un moule à charnière de 20 cm (8 po), puis y verser la pâte. Cuire au four de 45 à 50 minutes, jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre.

- 6)Retirer du four et laisser tiédir avant de démouler. Couper le gâteau en deux sur l'épaisseur.
- 7)Préparer la crème au beurre aux framboises. Dans une casserole, déposer 375 ml (1 1/2 tasse) de framboises et le sucre. Porter à ébullition à feu moyen en remuant, puis cuire de 8 à 10 minutes en remuant de temps en temps.
- 8)À l'aide du mélangeur-plongeur, réduire la préparation aux framboises en purée.
- 9)À l'aide d'une passoire fine, filtrer la préparation aux framboises au-dessus d'un bol. Laisser tiédir.
- 10)Couper le reste des framboises en deux.
- 11)À l'aide du batteur électrique, fouetter le beurre avec 250 ml (1 tasse) de sucre à glacer dans un bol. Incorporer graduellement le reste du sucre à glacer, puis 125 ml (1/2 tasse) de coulis de framboises.
- 12)Ajouter les framboises restantes et remuer délicatement. Réfrigérer de 1 à 2 heures, jusqu'à ce que la préparation soit légèrement ferme. Réserver le reste du coulis de framboises au frais.
- 13)Répartir la crème aux framboises sur le dessus d'un demi-gâteau. Couvrir de l'autre demi-gâteau. Réserver le gâteau au frais.
- 14)Préparer la ganache. Dans une casserole, mélanger la crème avec le sirop de maïs. Porter à ébullition.
- 15)Dans un bol, déposer le chocolat. Verser la crème chaude sur le chocolat et laisser reposer 5 minutes avant de remuer à l'aide d'une cuillère en bois, jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène. Laisser tiédir.
- 16)Couvrir le gâteau de ganache au chocolat.
- 17)Préparer les oeufs en chocolat. Dans deux bains-marie, faire fondre séparément le chocolat noir et le chocolat au lait. Laisser les chocolats tiédir en suivant leurs courbes de température respectives indiquées sur l'emballage.
- 18)À l'aide d'un pinceau, badigeonner des moules en forme de demi-oeufs de chacune des sortes de chocolat fondu. Réfrigérer de 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que le chocolat soit figé. Badigeonner d'une autre couche de chocolat, puis réfrigérer de nouveau de 5 à 10 minutes.
- 19)Démouler délicatement les oeufs en chocolat.
- 20)Garnir le gâteau d'oeufs en chocolat, de framboises et de menthe. Servir avec le reste du coulis de framboises.

Source: pratico pratique

<http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.com/> Les mille et un délices de Lexibule