

Gâteau Devil's Food Cake (Bedon Gourmand)

Ce gâteau est vraiment le gâteau du Diable!!!! Il est tout moelleux, très goûteux, très chocolat, vraiment cochon!!! Je cherchais un gâteau au chocolat pour le souper de fête à Sarah-Maude avec les matantes et les mononcles!! Je l'avais vu chez [Ricardo](#) mais la semaine passée, [Sakya](#) l'a publié sur son blog. Elle m'a conseillé de doubler la recette de glaçage au chocolat. J'ai bien fait de l'écouter! Soit dit en passant, ce gâteau serait très bon sans le glaçage.

Ingrédients du gâteau

- Beurre ramolli, sucre et cacao
- 2 tasses de cassonade
- 2 tasses de farine tout usage non blanchie
- 1/2 tasse de cacao, tamisé
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé de sel
- 2 oz (55 g) de chocolat mi-sucré, fondu
- 1/2 tasse d'huile de canola
- 2 oeufs
- 3/4 tasse de lait
- 1 tasse d'eau bouillante

Ingrédients du glaçage au chocolat

- 1/4 tasse de crème 35%, très chaude
- 2 oz (55 g) de chocolat mi-sucré, haché finement
- 1 c. à soupe de beurre
- 1 c. à soupe de sirop de maïs

Préparation du gâteau

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 350F. Avec le beurre ramolli, beurrer généreusement un moule à cheminée ou de fantaisie d'environ 10 tasses. Saupoudrer d'un mélange à part égale de sucre et de cacao.
2. Dans un bol, mélanger les ingrédients secs. Réserver.
3. Dans un autre bol, mélanger le chocolat et l'huile au batteur électrique. Ajouter les oeufs et battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène. À basse vitesse, incorporer le lait en alternant avec les ingrédients secs. Ajouter l'eau bouillante graduellement et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Verser dans le moule. Cuire au four environ 40 minutes (50 minutes, tout comme Sakya) ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre.
4. Laisser tiédir environ 15 minutes et démouler le gâteau en le renversant sur une grille. Laisser refroidir complètement.

Préparation du glaçage

1. Dans un bol, verser la crème chaude sur le chocolat.
2. À l'aide d'un fouet, mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
3. Ajouter le beurre, le sirop et mélanger jusqu'à ce que ce soit lisse.
4. Laisser tempérer jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement. Verser en filet sur le gâteau refroidi.

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 40 minutes (50 minutes pour moi)

Portions: 8 (je dirais plus entre 10 et 12)

Source: Ricardo Vol. 8 no. 3