

Le palais gourmand

2 tasses de sucre
1 3/4 tasses de farine
3/4 tasse de cacao de qualité
1 1/2 c. à thé de poudre à pâte
1 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude (soda à pâte)
1 c. à thé de sel
2 oeufs
1 tasse de babeurre (lait de beurre, buttermilk)
1/2 tasse de beurre température pièce
1 c. à table de vanille
1 tasse de bon café chaud et fort

Préchauffer le four à 350F . Beurrer et enfariner 2 moules de 8 pouces ronds. Dans la cuve du mélangeur sur socle, bien mélanger tous les ingrédients sauf le café. Quand tout est bien amalgamé, ajouter le café et brasser pour obtenir une belle pâte homogène. Verser la pâte dans les moules et cuire de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que le centre soit bien cuit. Laisser refroidir et trancher chaque cercle de gâteau en deux sur l'épaisseur.

Ganache:

450 g de chocolat noir à 72% de cacao
500 ml de crème 35%
60 g de miel
90 g de beurre température pièce

Bouillir la crème et le miel et verser sur les pastilles (ou morceaux hachés) de chocolat. Bien mélanger et laisser descendre la température à 40°C. Ajouter le beurre et bien mélanger. Refroidir doucement la ganache en la brassant régulièrement. Quand elle a une texture de glaçage régulier, monter le gâteau. Le fond, recouvert de ganache, recouvrir d'une autre rondelle de gâteau et ainsi de suite. Terminer en posant la ganache autour du gâteau et sur le dessus. On peut faire de petites déco à l'aide d'une douille pour la finition.