

## GÂTEAU AU CHOCOLAT DE MARILOU

Ingrédients : pour 8 portions

### Le gâteau

- Un peu de beurre, pour beurrer les moules (*enduit à cuisson*)
- 2 tasses (280 g) de farine tout usage
- $\frac{3}{4}$  tasse (75 g) de poudre de cacao, non sucrée
- 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
- $\frac{1}{2}$  c. à thé (2,5 ml) de poudre à pâte
- Une pincée de sel
- 3 œufs
- $1 \frac{3}{4}$  tasse (350 g) de sucre (*mis  $1 \frac{1}{4}$  tasse / 250 g*)
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- 1 tasse (240 g) de mayonnaise
- $1 \frac{1}{3}$  tasse (325 ml) d'eau
- $\frac{1}{2}$  tasse (95 g) de pépites de chocolat noir
- Sucre glace, pour décorer (*pas mis*)
- 2 tasses de fruits frais, au choix (*optionnel / pas mis*)

**Le glaçage** (*pas fait celui de Marilou (beaucoup trop gras!), mais un de Ricardo / j'ai fait double recette et il en est resté un peu*)

- $\frac{1}{4}$  tasse (60 ml) d'eau
- 1 c. à soupe (15 ml) de sirop d'érable
- 85 g / 3 oz de chocolat noir 70 %, haché (*j'avais des pastilles de chocolat /  $\frac{1}{2}$  tasse*)
- 2 c. à soupe (30 g) de beurre (*mis de la margarine vegan mais je vous déconseille d'utiliser*)

### Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Beurrer deux moules à charnière de 9 pouces (23 cm). Réserver. (*J'ai utilisé deux moules réguliers graissés et tapissés de papier parchemin*)
2. Dans un bol, mélanger la farine, la poudre de cacao, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte et le sel. Réserver.
3. Dans un grand bol, verser les œufs, le sucre et l'extrait de vanille, puis fouetter vigoureusement pendant environ 3 minutes, ou jusqu'à l'obtention d'une texture bien mousseuse.
4. Incorporer la mayonnaise et l'eau, puis bien mélanger.
5. Ajouter graduellement les ingrédients secs, bien mélanger, puis incorporer les pépites de chocolat.
6. Répartir le mélange dans les deux moules, puis enfourner pendant 30 minutes, ou jusqu'à ce que les centres soient cuits.

7. Laisser refroidir complètement avant de démouler. (*J'ai laissé reposer 10 min. et démoulé/j'ai déposé sur des grilles jusqu'à complet refroidissement*)
8. Dans une petite casserole, porter à ébullition l'eau et le sirop d'érable. Retirer la casserole du feu.
9. Y ajouter le chocolat et laisser reposer le mélange 5 minutes; le remuer au fouet jusqu'à ce que la texture soit lisse.
10. Incorporer le beurre. Laisser tiédir le glaçage jusqu'à ce qu'il soit légèrement épais. Mélanger.
11. Placer un premier étage de gâteau sur une assiette de service, puis tartiner de glaçage. Ajouter l'autre gâteau sur le dessus, puis tartiner à nouveau.
12. Décorer de sucre glace et de fruits frais (pas fait), puis servir

**Congélation** : se congèle

**Conservation** : 1 à 2 jours à température ambiante ou de 2 à 3 jours au réfrigérateur

**Source** : Trois fois par jour pour le gâteau; Ricardo pour le glaçage

<https://www.troisfoisparjour.com/fr/recettes/desserts/gateaux-pains/le-ga%CC%82teau-au-chocolat-de-marilou/>

<https://ici.radio-canada.ca/mordu/recettes/3455/gateau-moins-sucre-chocolat>

« La fille de l'anse aux coques » Maripel, le vendredi 05 novembre 2021

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2021/11/gateau-au-chocolat-de-marilou.html>