

Gâteau double chocolat

Encore une recette du blog de Valérie **C'est ma Fournée** ! L'avantage de ce gâteau c'est qu'il n'y a qu'une seule préparation pour obtenir deux textures et qu'il est meilleur préparé à l'avance. A chaque fois que je le fais, je le prépare deux jours avant.

Pour la décoration, j'ai fait comme Valérie avec des disques en chocolat, **Mercotte** met des macarons.



Ingrédients:

230 g de sucre en poudre fin

280 g de chocolat (Valrhona Caraïbe pour moi)

250 g de beurre demi sel

9 jaunes d'œufs

5 blancs d'œufs

Sucre glace, cacao en poudre, pistoles de chocolat... pour la déco

Préparation:

1- Si vous n'avez pas de sucre fin, commencer par en faire au Thermomix en mixant quelques secondes à Vitesse 8. Réserver.



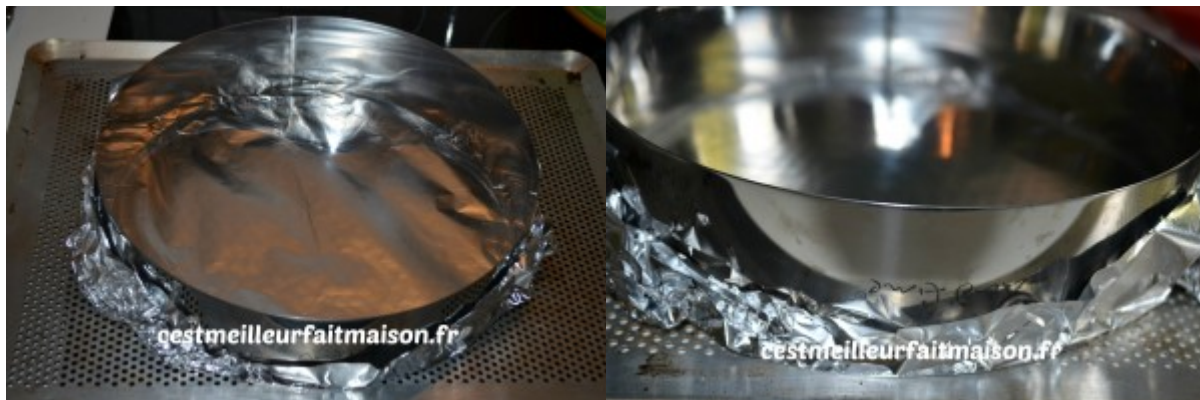
2- Dans le bol du Thermomix, mettre le beurre coupé en morceaux et le chocolat. Programmer 10 min/50°C/Vit 2. Etape qui peut, bien entendu, se faire au bain marie ou au micro-ondes.



3- Préchauffer le four à 150°C.

Beurrer un cercle à gâteau. Le mien fait 24 cm de diamètre. Avec un cercle plus

petit le gâteau sera plus haut. Le déposer sur du papier alu et bien refermer autour pour éviter que la pâte s'échappe. Déposer le tout sur une plaque perforée.



4- Dans le bol du robot (Kitchenaid pour moi), mettre les jaunes d'œufs et le sucre. Fouetter Vit 10 pendant 5 min.



5- Ajouter le mélange chocolat beurre et mettre la feuille à la place du fouet. Mélanger 3 min.



6- Monter les blancs en neige et les incorporer au mélange au chocolat en 3 fois.



7- Verser 550 g de la pâte dans le cercle beurré et réserver le reste à température ambiante. Enfourner pour 1 heure. La prochaine fois j'essaierai de le mettre que 45 à 50 min pour qu'il soit plus moelleux. Mon cercle étant plus grand que celui de Valérie (24 cm au lieu de 19 cm), mon gâteau est moins haut et du coup, il cuit plus vite.



8- Démouler et laisser refroidir sur une grille.



9- Placer le gâteau sur un plat et remettre le cercle. Mettre du rhodoid. Je n'en avais pas mais c'est plus simple avec pour le démoulage.

Verser la mousse restante et égaliser comme vous pouvez car ce n'est pas évident dans un cercle. Mettre au réfrigérateur plusieurs heures (2 jours pour moi).



10- Préchauffer le four à 100°C.

Préparer les disques de chocolat en mettant deux pistoles de chocolat dans chaque empreinte d'un moule à mini muffin. J'ai utilisé celui de Guy Demarle. Enfourner pour 3 min.



Égaliser les cercles avec une petite cuillère (attention, une pour chaque couleur).
Mettre au réfrigérateur jusqu'à ce que le chocolat soit froid et démouler.



11- Démouler le gâteau et saupoudrer de sucre glace avant de saupoudrer de cacao.





12- Décorer avec les disques en chocolat. Finir la décoration en fonction de son imagination.



