

Gâteau double chocolat noir et extra Brute, ganache chaude – Mélanie Marchand
Les fêtes Gourmandes 2023

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 55-65 minutes

8 à 12

310 ml (1 ¼ tasse) de **chocolat noir St Domingue (70%)**

125 ml (1/2 tasse) de beurre

250 ml (1 tasse) d'eau chaude

Ingrédients secs :

500 ml (2 tasses) de **farine blanche 00 Vecchio Molino**

125 ml (1/2 tasse) de **poudre de cacao Extra Brute Cacao Barry** ou Cacao Dutch VanHouten

6 ml (1 ½ c. à thé) de poudre à pâte

3 ml (1/2 c. à thé) de sel

125 ml (1/2 tasse) de yogourt Grec 2% nature ou crème sûre

5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de soude

3 œufs

500 ml (2 tasses) de sucre

10 ml (2 c. à thé) d'essence de vanille

Préchauffer le four à 180 C (350 F). Beurrer un moule a Bunt cake. Réserver.

Dans un bain-marie faire fondre le chocolat et le beurre. Quand tout est fondu, ajouter l'eau chaude. Bien mélanger. Laisser tempérer.

Dans un bol, tamiser ensemble la farine, le cacao, la poudre à pâte et le sel. Réserver.

Dans un autre bol, mélanger le yogourt grec et le bicarbonate de soude. Réserver.

Dans un autre grand bol, à l'aide de la mixette, battre ensemble les œufs, le sucre et la vanille environ 2 minutes (jusqu'à ce que le mélange ai blanchis).

Verser le mélange de chocolat-beurre fondu au mélange d'œuf et mélanger avec la mixette.

Ajouter d'un coup les ingrédients secs au mélange œuf-chocolat, bien mélanger avec la mixette.

Ajouter le mélange yogourt-bicarbonate et bien mélanger.

Verser la préparation dans le moule beurré réserver.

Cuire au four 55 à 65 minutes (ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressort propre).

Sortir du four. Laisser tempérer. Démouler.

Verser la ganache chaude sur le gâteau (voir recette plus bas).

Couper et servir.

- Le meilleur gâteau au monde, mes nièces, neveux, sœurs en redemandent toujours !!!
- Accompagner avec une boule de crème glacée ou d'une cuillère de yogourt.. un vrai délice!!!

Ganache au chocolat noir

Préparation: 2 minutes

Cuisson: 5 minutes

250 ml (1 tasse) de **chocolat noir St Domingue de Cacao Barry (70%)**

125 ml (1/2 tasse) de crème 35%

Porter la crème à ébullition.

Verser sur les pépites de chocolat. Attendre et laisser fondre 1 minute.

Bien mélanger.

Servir chaud ou tiède.

Ce conserve de 5 à 7 jours au frigo.