

GÂTEAU TRUFFÉ

Pour 6-8 personnes / 1 h de préparation / 1 nuit + 1 à 2 h de réfrigération / 40 min de cuisson

Ingrédients

La garniture

55 cl de crème liquide
150 g de chocolat noir
Copeaux de chocolat

Le gâteau

6 œufs

80 g de chocolat noir

80 g de beurre

(+ pour le moule)

110 g de sucre en poudre

90 g de farine

(+ pour le moule)

Matériel

Mixeur plongeant

Batteur électrique

Moule à génoise de 23 à

25 cm de diamètre



1. La veille, préparez la garniture. Faites bouillir la crème dans une casserole et sortez du feu aussitôt. Ajoutez le chocolat préalablement haché ou râpé. Mélangez au fouet puis mixez la préparation quelques secondes à l'aide du mixeur plongeant. Laissez refroidir puis placez dans le réfrigérateur pendant toute une nuit.

2. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Préparez le gâteau. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Faites fondre le chocolat et le beurre au four à micro-ondes ou au bain-marie. Dans un saladier, fouettez le sucre et les jaunes d'œufs, puis ajoutez la farine et le chocolat. Mélangez bien. À l'aide du batteur électrique, montez les blancs d'œufs en neige ferme puis incorporez-les délicatement à la préparation précédente.

3. Versez la pâte dans le moule préalablement beurré et fariné, puis enfournez pour 30 min de cuisson. Laissez refroidir à la sortie du four. Découpez ensuite 4 disques d'épaisseur égale dans le gâteau.

4. À l'aide du batteur électrique, fouettez le mélange crème-chocolat sorti du réfrigérateur, jusqu'à obtention d'une belle mousse. Tartinez les disques de cette mousse et superposez-les afin de reconstituer le gâteau. Étalez ensuite de la mousse sur toute la surface du gâteau. Parsemez-le de copeaux de chocolat avant de le placer au réfrigérateur pendant 1 à 2 h.

CONSEIL

Avant de couper ce gâteau en parts, trempez la lame du couteau dans un verre d'eau chaude, ce sera bien plus facile.

