



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



Gâteau au chocolat sans farine

Par Coup de Pouce

**COUP
POUCE**

INGRÉDIENTS

- 18 oz de chocolat mi-amer haché grossièrement
- 3/4 tasses de beurre non salé
- 1 cuillère à table de vanille
- 5 oeufs
- 1 tasse de sucre
- 6 cuillères à table de crème à 35%
- 6 cuillères à table de sirop de maïs
- 2 tasses d'amandes coupées en tranches, grillées

PRÉPARATION

1. Beurrer un moule à charnière de 9 po (23 cm) de diamètre. Tapisser le fond de papier-parchemin ou de papier ciré. Beurrer légèrement le papier. Réserver.
2. Dans une casserole à fond épais, faire fondre 10 oz (300 g) du chocolat et le beurre à feu moyen-doux en brassant de temps à autre. Incorporer la vanille. Laisser refroidir légèrement.
3. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre les oeufs et le sucre pendant environ 6 minutes ou jusqu'à ce que le mélange ait triplé de volume. À l'aide d'une spatule, ajouter petit à petit la préparation de chocolat refroidi et mélanger délicatement jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Verser la pâte dans le moule réservé.

Préparation	40 minutes
Cuisson	55 minutes
Réfrigération	60 minutes
Portion(s)	12 portions

VALEURS NUTRITIVES

Par portion

Fibres	3 g
Sodium	40 mg
Protéines	6 g
Calories	415
Total gras	28 g
Cholestérol	100 mg
Gras saturés	13 g
Total glucides	41 g

4. Cuire au four préchauffé à 350°F (180°C) pendant 45 minutes (le dessus du gâteau peut craqueler légèrement). Déposer le moule sur une grille et passer la lame d'un couteau sur le pourtour du gâteau pour le détacher du moule. Au besoin, presser délicatement le dessus du gâteau pour qu'il soit d'épaisseur uniforme. Laisser refroidir. Retirer la paroi du moule et égaliser les bordures du gâteau, au besoin. Retourner le gâteau refroidi dans une assiette de service (détacher la base du moule du gâteau). Réserver.

5. Dans une casserole à fond épais, à l'aide d'un fouet, mélanger la crème et le sirop de maïs. Chauffer à feu moyen jusqu'à ce que la préparation commence à frémir. Réduire à feu doux et ajouter petit à petit le reste du chocolat, en fouettant après chaque addition jusqu'à ce que la glace soit lisse. Retirer la casserole du feu et laisser refroidir pendant 10 minutes. Verser la glace au chocolat refroidie sur le gâteau. À l'aide d'une spatule en métal, l'étendre sur le dessus et le pourtour du gâteau pour le couvrir complètement. Presser les amandes sur le pourtour du gâteau. Réfrigérer pendant au moins 1 heure. (Vous pouvez préparer le gâteau à l'avance et le couvrir, sans serrer. Il se conservera jusqu'au lendemain au réfrigérateur.)