



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

Votre courriel

Je m'inscris!



Gâteau d'anniversaire au chocolat

Par Coup de Pouce

**COUP
POUCE**

INGRÉDIENTS

Gâteau au chocolat:

- 3/4 tasses d' eau
- 4 oz de chocolat mi-sucré , finement haché (environ 2/3 tasse/150 ml)
- 1/2 tasse d' huile végétale
- 2 cuillères à thé d' extrait de vanille
- 1 1/2 tasse de farine tout usage
- 1/3 tasse de poudre de cacao non sucrée, tamisée
- 1 tasse de sucre
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 cuillère à thé de sel casher
- 2 cuillères à table de vinaigre balsamique

Glaçage au chocolat:

- 4 oz de chocolat mi-sucré , haché finement (environ 2/3 tasse/150 ml)
- 1/4 tasse d' eau
- 1 cuillère à thé de sirop de maïs

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).
2. Tapisser de papier parcheminé le fond d'un moule rond à charnière de 9 pouces (23 cm).

Préparation	45 minutes
Cuisson	50 minutes
Portion(s)	10 portions

VALEURS NUTRITIVES

Par portion

Fibres	2 g
Sodium	250 mg
Protéines	4 g
Calories	360
Total gras	21 g
Potassium	280 mg
Cholestérol	0 mg
Gras saturés	6 g
Total glucides	46 g

3. Mettre l'eau et le chocolat dans une petite casserole sur un feu moyen-doux et brasser jusqu'à ce que le chocolat soit presque complètement fondu. Retirer du feu et continuer à brasser jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que la préparation soit bien mélangée. Ajouter en brassant l'huile et la vanille et réserver.

4. Mélanger la farine, le cacao, le sucre, le bicarbonate de soude et le sel dans un bol avec une fourchette jusqu'à ce que la préparation soit uniforme. Ajouter la préparation liquide jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Verser la pâte dans le moule préparé.

5. Verser le vinaigre sur le dessus de la pâte et utiliser une fourchette pour l'incorporer dans la pâte le plus rapidement possible. Les spirales pâles qui apparaîtront sont dues à la réaction entre le bicarbonate de soude et le vinaigre. Mélanger jusqu'à ce que le vinaigre soit distribué également. Faire cuire 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un pic en ressorte propre.

6. Laisser le gâteau refroidir complètement dans le moule, puis passer un couteau autour du bord pour le décoller de la paroi. Enlever les côtés du moule, renverser délicatement le gâteau sur une assiette, enlever le fond du moule et retirer le papier parcheminé. Retourner le gâteau sur une autre assiette.

7. Placer le gâteau sur l'assiette de service et préparer le glaçage. Mettre le chocolat, l'eau et le sirop de maïs dans une petite casserole épaisse sur un feu moyen-doux et brasser jusqu'à ce que le chocolat soit presque entièrement fondu. Retirer du feu et continuer de brasser jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que le mélange soit luisant. Laisser refroidir 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il ait légèrement épaissi, et l'étendre également sur le dessus du gâteau.