



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

Votre courriel

Je m'inscris! X



## Minigâteaux forêt-noire

Par Coup de Pouce

**COUP  
POUCE**

Le mix cerise-chocolat est aussi heureux en format individuel.

### INGRÉDIENTS

#### Gâteau au chocolat:

- 1 1/2 tasse de beurre ramolli
- 1 1/3 tasse de sucre
- 1 1/3 tasse de cassonade tassée
- 4 oeufs
- 4 cuillères à thé de vanille
- 2 tasses de babeurre
- 1 tasse de crème sure
- 1/4 tasse de lait
- 3 1/2 tasses de farine
- 2 tasses de poudre de cacao non sucrée
- 1 cuillère à table de bicarbonate de sodium
- 1 cuillère à thé de sel

#### Garniture aux cerises:

- 2 pots de griottes ou de cerises Bing dénoyautées dans un sirop léger (19 oz/540 ml)
- 1/3 tasse de sucre
- 1/2 tasse de jus de canneberge
- 2 cuillères à table de kirsch ou brandy (facultatif)
- 2 cuillères à table de fécule de maïs

Préparation	1 heure
Cuisson	30 minutes
Réfrigération et repos	4 heures

Portion(s) 12 portions  
**VALEURS NUTRITIVES**

#### Par portion

Fer	5,8 mg
Fibres	8 g
Sodium	805 mg
Sucres	75 g
Protéines	13 g
Calories	875
Total gras	38 g
Cholestérol	155 mg
Gras saturés	24 g
Total glucides	118 g

- ganache fondante au chocolat (voir la recette)
- cerises au marasquin avec la queue

## PRÉPARATION

---

### Préparation du gâteau

1. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre avec le sucre et la cassonade jusqu'à ce que le mélange soit léger et gonflé. Incorporer les œufs, un à la fois, en battant bien après chaque addition. Incorporer la vanille. Dans un autre bol, à l'aide d'un fouet, mélanger le babeurre, la crème sure et le lait. Dans un troisième bol, tamiser ensemble la farine, le cacao, le bicarbonate et le sel. Dans le bol contenant le beurre, incorporer les ingrédients secs en alternant avec le mélange à la crème sure. Verser la pâte dans deux moules à gâteau de 13 x 9 po (33 x 23 cm), beurrés et tapissés de papier parchemin. Lisser le dessus.

2. Cuire au four préchauffé à 350 °F (180 °C) de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents piqué au centre du gâteau en ressorte propre, mais avec quelques miettes. Déposer les moules sur une grille et laisser refroidir complètement. Démouler les gâteaux sur une surface de travail tapissée de papier parchemin. Réserver. (Les gâteaux se conserveront jusqu'à 2 jours à la température ambiante ou jusqu'à 1 mois au congélateur.)

### Préparation de la garniture

3. Entre-temps, égoutter les griottes en réservant 2 t (500 ml) du sirop. Hacher grossièrement les griottes et les réserver. Dans une petite casserole, mélanger le jus de griottes réservé et le sucre. Porter à ébullition. Laisser bouillir jusqu'à ce que le sirop ait réduit environ de moitié. Dans une tasse à mesurer, mélanger le jus de canneberge, le kirsch, si désiré, et la fécule de maïs. Verser le mélange dans le sirop et cuire, en brassant à l'aide d'un fouet, jusqu'à ce que la sauce ait épaissi. Retirer du feu et laisser refroidir à la température ambiante.

4. Ajouter les griottes réservées à la sauce refroidie et mélanger délicatement. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu'à ce que la garniture soit très froide. (La garniture aux cerises se conservera jusqu'au lendemain au réfrigérateur.)

### Assemblage

5. À l'aide d'un emporte-pièce rond de 2 po (5 cm), découper 24 ronds dans les gâteaux refroidis. Déposer la moitié des ronds de gâteau dans une assiette de service. Couvrir chaque portion d'environ 2 c. à soupe (30 ml) de garniture aux cerises. Déposer les autres ronds de gâteau sur la garniture. À l'aide d'une cuillère, verser environ 3 c. à soupe (45 ml) de ganache fondante sur chaque portion, en l'étalant avec une spatule. Garnir chaque petit

gâteau d'une cerise. Réfrigérer jusqu'à ce que la ganache ait pris. (Les petits gâteaux se conserveront jusqu'au lendemain au réfrigérateur. Laisser revenir à la température ambiante avant de servir.)