



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

Votre courriel

Je m'inscris!



Gâteau étagé au chocolat et au café

Par Coup de Pouce

**COUP
POUCE**

INGRÉDIENTS

Gâteaux au chocolat:

- 1 tasse de beurre ramolli
- 1 1/2 tasse de sucre
- 2 oeufs
- 2 cuillères à thé de vanille
- 2 tasses de farine
- 1 cuillère à table de poudre à pâte
- 3/4 cuillères à thé de sel
- 1/2 tasse de poudre de cacao non sucrée
- 1 1/2 tasse de lait

Crème au beurre au café:

- 2/3 tasses de beurre ramolli
- 3 1/2 tasses de sucre glace
- 1/4 tasse de espresso liquide, refroidi
- 1 cuillère à thé de vanille

Ganache:

- 6 oz de chocolat mi-sucré haché
- 1/2 tasse de crème 35%
- 2 cuillères à table de beurre coupé en dés

Préparation	1 heure
Cuisson	35 minutes
Repos et réfrigération	1 heure & 5 minutes

Total 2 heures & 40 minutes
Portions 18 portions

VALEURS NUTRITIVES

Par portion	
Fibres	2 g
Sodium	297 mg
Protéines	5 g
Calories	503
Total gras	28 g
Cholestérol	79 mg
Gras saturés	17 g
Total glucides	62 g

4 oz de chocolat mi-sucré fondu

PRÉPARATION

Préparation des gâteaux

1. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit léger. Incorporer les oeufs, un à la fois, puis la vanille. Dans un autre bol, à l'aide d'un fouet, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Tamiser le cacao sur ce mélange. À l'aide d'une cuillère en bois, incorporer les ingrédients secs au mélange de beurre en alternant avec le lait. Répartir la pâte dans 2 moules à gâteau ronds de 8 po (20 cm) beurrés et tapissés de papier parchemin. Lisser la pâte.

2. Cuire les gâteaux au centre du four préchauffé à 350 °F (180 °C) de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent piqué au centre en ressorte propre. Mettre les moules sur une grille et laisser refroidir pendant 20 minutes. Démouler les gâteaux sur la grille et retirer le papier parchemin. Laisser refroidir complètement.

Préparation de la crème au beurre

3. Entre-temps, dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique (utiliser des fouets propres), battre le beurre jusqu'à ce qu'il soit crémeux. Incorporer le sucre glace en alternant avec le café, puis incorporer la vanille. Réserver.

4. Entre-temps, dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique (utiliser des fouets propres), battre le beurre jusqu'à ce qu'il soit crémeux. Incorporer le sucre glace en alternant avec le café, puis incorporer la vanille. Réserver. 4 À l'aide d'un long couteau dentelé, couper les gâteaux refroidis en deux horizontalement. Disposer des lanières de papier parchemin sur le pourtour d'une grande assiette de service. Déposer 1 tranche de gâteau dans l'assiette, le côté coupé dessus. Étendre environ 3/4 t (180 ml) de la crème au beurre réservée sur la tranche de gâteau. Couvrir d'une autre tranche de gâteau, le côté coupé dessous, puis étendre encore 3/4 t (180 ml) de la crème au beurre. Répéter ces opérations avec les autres tranches de gâteau et le reste de la crème au beurre (ne pas mettre de crème au beurre sur la tranche du dessus).

Préparation de la ganache

5. Dans un bol en métal déposé sur une casserole d'eau chaude mais non bouillante, chauffer le chocolat haché, la crème et le beurre, en brassant jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Retirer du feu et laisser refroidir pendant 5 minutes, pour que la ganache épaississe légèrement. Verser la ganache sur le gâteau étagé, en lissant le dessus et le côté à l'aide d'une spatule à pâtisserie. Réfrigérer pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que la ganache ait légèrement pris, mais qu'elle soit encore brillante. Retirer délicatement les bandes de papier parchemin sous le gâteau dans l'assiette. (Le gâteau se conservera jusqu'au lendemain au réfrigérateur.)

6. Entre-temps, sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin, étendre le chocolat fondu en une fine couche de 1/16 po (1 mm) d'épaisseur. Réfrigérer pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que le chocolat ait durci. Laisser reposer à la température ambiante pendant 30 secondes ou jusqu'à ce qu'il ait légèrement ramolli, puis, à l'aide d'un couteau bien aiguisé, couper le chocolat en longues pointes. Réfrigérer pendant 10 minutes ou jusqu'à ce qu'il ait durci. Disposer les pointes de chocolat sur le gâteau étagé.