

Cake au chocolat et à la fleur de sel de Pierre Hermé



(pour 8)

Pépites chocolat, fleur de sel :

160 g de chocolat noir
1 g de fleur de sel

Cake :

160 g farine
40 g de cacao
4 œufs
4 g levure
(190 g) 150 g de beurre
(190 g) 140 g de sucre

Sirop :

120 ml eau
40 g de sucre

Faites fondre le chocolat noir. Laisser un peu refroidir puis ajoutez la fleur de sel pour ne pas faire fondre les cristaux. Versez dans un contenant (12x11cm) tapissé de film alimentaire, étalez en une couche homogène et laissez prendre au réfrigérateur.

Mixez le beurre, le sucre et les œufs pendant 10 minutes.

Découpez le papier du chocolat figé et coupez des cubes d'environ 1 cm de côté.

Préchauffez le four à 200 °C.

Incorporez la farine, le cacao et la levure au mélange beurre, sucre et œufs. Ajoutez ensuite les cubes de chocolat.

Tapissez un moule à cake de papier sulfurisé, versez la pâte dans le moule.

Baissez la température du four à 180 °C et faites cuire 50 minutes.

Portez l'eau et le sucre à ébullition. Badigeonnez le cake tiédi sur le dessus et les côtés. Laissez imbiber. Badigeonnez une seconde fois.

Laissez refroidir le cake puis enveloppez-le dans du film alimentaire et gardez au réfrigérateur.

Source : Confidences Sucrées, Pierre Hermé, Julie Andrieu

Le Blog-notes de Lolotte

<http://blogalolotte.canalblog.com>