

## Gâteau au chocolat façon Sachertorte

Ma recette est tirée du livre "Chocolat- plaisirs gourmands" de Patricia Lousada. Un livre aux images somptueuses, aux trucs et astuces très explicites pour devenir un pro du chocolat et faire des gâteaux dignes des plus grands pâtissier-chocolatier.

Si la recette de la sachertorte du livre me laisse rêveuse quant à son authenticité (l'absence de la confiture d'abricot me traumatise dirait-on) j'ai trouvé la réalisation de ce gâteau très simple. Dans cette version, le glaçage en chocolat est légèrement plus amer que le gâteau et c'est ce qui a donné son petit goût en plus.

### Ingrédients

#### **Pour le gâteau**

45 g de cacao amer  
15 cl d'eau bouillante  
125 g de beurre ramolli  
200 g de sucre en poudre  
2 oeufs légèrement battus en omelette  
1 cuillerée à café d'extrait de vanille  
1/2 cuillerée à café de sel  
165 g de farine additionnée de levure

#### **Pour le glaçage en chocolat**

125 g de beurre ramolli  
90 g de chocolat extra-noir (72% de cacao au moins)  
90 g de chocolat noir  
1 cuillerée à soupe de miel

#### **Pour le décor (facultatif)**

50 g de chocolat blanc  
pâte d'amande

Faites fondre le cacao dans l'eau bouillante et laissez refroidir à température ambiante. Vous devez obtenir un chocolat épais et onctueux.

Préchauffez le four à 180°C. Travaillez le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Incorporez progressivement les oeufs et l'extrait de vanille. Incorporez le cacao et le sel. Pour ma part j'ai utilisé mon batteur électrique monté à puissance moyenne, surtout pour travailler le beurre et le sucre et lors de l'adjonction des oeufs.

Tamisez la farine sur le mélange, un tiers à la fois et incorporez-la complètement avant d'en rajouter.

Beurrez et farinez un moule rond, tapissez le fond de papier sulfurisé. Versez la pâte dans le moule et faites cuire 25 minutes à 180°C. Le livre indique 35 à 40 minutes mais mon four étant à chaleur tournante j'ai préféré réduire considérablement le temps de cuisson et j'ai bien fait ! Une lame de couteau plantée dans le cœur du gâteau doit ressortir sèche.

A la sortie du four laissez le gâteau reposer dans le moule puis retournez-le sur une grille pour qu'il refroidisse.

Faites fondre les ingrédients du glaçage au bain-marie : d'abord le chocolat puis quand il commence à fondre incorporez le beurre ramolli coupé en petits morceaux (il doit être à température ambiante) et le miel. Mélangez bien.

Laissez refroidir le glaçage une dizaine de minutes. Il faut que le chocolat nappe le dos d'une cuillère donc il doit être tiède. Laissez le gâteau sur la grille au-dessus d'un plat et étalez le glaçage en le lissant à l'aide d'une spatule. L'excédent tombera dans le plat, vous pourrez le récupérer pour le réutiliser sur le gâteau.

Créé par La Cuisine de Sabine  
<http://cuisinedesabine.canalblog.com/>

Pour le décor : faites fondre le chocolat blanc et mettez-le dans une poche à douille. Créez le motif de votre choix. Vous pouvez aussi utiliser du chocolat au lait pour jouer les contrastes de couleurs. Façonnez des fleurs et des feuilles avec la pâte d'amande.

Placez au réfrigérateur.