



LE GATEAU TOUT CHOCOLAT

A préparer la veille, pour 6 personnes :
100g chocolat noir (guanaja) - 75g beurre - 20g farine - 20g fécule
- 100g sucre en poudre - 5 jaunes d'oeufs - 5 blancs d'oeufs -

**Préchauffer le four 200° (th. 6-7).
Fondre au bain-marie le chocolat. Ajouter le beurre, remuer.
Verser dans un saladier, incorporer les jaunes d'oeufs + le sucre +
la farine + la fécule. Mélanger vivement.
Monter les blancs en neige ferme. En prélever 1/3, les ajouter au
mélange précédent, remuer vivement. Puis délicatement
incorporer les 2/3 en 2 fois.
Verser dans un moule beurré et fariné. Cuire 45 minutes.
Démouler tiède sur grille. Réserver.**

La crème de fourrage et de glaçage :
250g chocolat noir (guanaja) - 300g crème fleurette fraîche -

**Fondre au bain-marie le chocolat, verser en 3 X la crème fleurette,
mélanger en remuant avec la spatule.**

**Partager en 2 dans l'épaisseur le gâteau, verser la moitié de la
ganache, étaler à l'aide d'une spatule, poser la 2^{ème} partie dessus
et couler le reste de crème. Etaler et laisser durcir avant
d'entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.**

Menus Propos © 2006
<http://menuspropos.canalblog.com/>
e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr