

Gâteau de velours au cacao pour pâque



Etant donné que pâque arrive à grand pas, je vous propose mon gâteau spécial pour pâque ! Quand j'ai vu cette recette dans mon livre "Desserts des jours heureux" je me suis dit que celle-ci il faudrait que je la fasse, je les modifié car la recette d'origine, le biscuit était au chocolat mais moi et les gâteau au chocolat ça fait 2 alors je les parfumé au sirop de noisettes. C'est un gâteau vraiment léger, aérien, moelleux à souhait, vraiment très très bon. De plus il est très simple à réaliser, plus qu'il n'y paraît !

Pour 8 personnes

Ingrédients:

Pour le biscuit à la noisette:

75g de crème liquide

150g de sucre

130g de farine

175g de blancs d'oeufs (5 blancs)

20ml de sirop de noisettes

Pour la crème mousseuse au chocolat:

170g de chocolat noir

300g de crème liquide entière

2 poignées de pépites de chocolat noir

Pour le décor:

Oeufs en chocolat

Cacao en poudre

Petits oeufs en sucre (facultatif)

Préparation:

Préparez le biscuit à la noisette:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Faites chauffer 1min la crème au four micro-ondes. Versez-la dans un saladier et ajoutez-y la farine et le sucre: vous devez obtenir une pâte épaisse. Ajoutez le sirop de noisettes et mélangez de nouveau.

Montez les blancs d'oeufs en neige pas trop ferme et ajoutez-en un tiers au mélange précédent, en battant bien pour assouplir la pâte. Incorporez délicatement le reste des blancs.

Versez la pâte dans un moule à charnières de 20-22cm de diamètre dont le fond est recouvert de papier sulfurisé et les bords légèrement beurrés. Enfourez et faites cuire pendant environ 30min.

A l'issue de la cuisson, sortez le biscuit du four et laissez-les refroidir complètement. Coupez-le gâteau en deux et laissez-le de nouveau refroidir.

Préparez la crème moussueuse au chocolat:

Hachez finement le chocolat et jetez-le dans un bol.

Portez 100g de crème liquide à ébullition, versez-la sur le chocolat et laissez-le fondre, puis remuez jusqu'à ce que la crème soit lisse et brillante.

Montez le reste crème en chantilly et incorporez délicatement celle-ci au mélange précédent. Versez un tiers de la crème moussueuse sur une moitié du biscuit, étalez la crème et répartissez les pépites de chocolat. Fermez le gâteau avec la moitié restante du biscuit.

Versez le reste de crème moussueuse sur le biscuit et étalez-la à l'aide d'une spatule de façon à recouvrir la surface et tout le bord.

Réservez le gâteau au réfrigérateur pendant au minimum 2H.

Au moment de servir, saupoudrez entièrement le gâteau de cacao et décorez-le de demi-oeufs de pâques ainsi que des petits oeufs en sucre.

Servez sans attendre et régalez-vous !