



LE CAKE AU CHOCOLAT DE CÉDRIC PERNOT LE FIDÈLE BERGER CHAMBERY



L'appareil pour 2 cakes : 250g d'œufs, 320g de sucre en poudre, 166g de farine, 55g de poudre d'amande, 28.5g de cacao en poudre, 6.5g de levure chimique, 144g de crème fleurette 35%MG, 77.5g de Guanaja, 55.25g de beurre fondu refroidi, 55.25g d'huile de pépins de raisins.

Fondre le beurre et y ajouter l'huile, réserver. Fondre le chocolat, porter la crème à ébullition et réaliser une émulsion en versant en 3 fois la crème dans le chocolat pour obtenir une ganache souple. Tamiser les poudres (farine cacao, levure) les mettre dans la cuve du robot avec la poudre d'amande et le sucre, ajouter petit à petit les œufs légèrement battus à la fourchette à petite vitesse pour obtenir un appareil homogène. Quand la ganache est aux environs de 35° l'incorporer dans le mélange puis ajouter en dernier le beurre et l'huile à peine tièdes. Graisser éventuellement les moules, y répartir l'appareil et enfourner dans le four préchauffé à 160° chaleur tournante 50/55 min à vérifier. Démouler les cakes, les laisser refroidir.

Le glaçage : 200g de couverture Bahibé, 40g d'huile de pépins de raisins, 70g d'amandes hachées.

Fondre le chocolat au bain-marie, ajouter l'huile en mélangeant bien et incorporer les amandes hachées. Verser ce glaçage dans un pichet. Poser les cakes sur une grille posée sur un plateau. Verser le glaçage aux environs de 35° sur les cakes bien froids.

La conservation : vous pouvez congeler les cakes avant de les glacer. Une fois glacés vous pouvez les filmer et les conserver comme tous les gâteaux de voyage une petite semaine à température ambiante. Il m'arrive aussi de les congeler avec le glaçage.

