



## LE CAKE AU CHOCOLAT DE JEAN SULPICE



**L'appareil à cake** : 200g d'œufs soit 4 œufs normaux, 50g de miel neutre style acacia, 80g de sucre, 50g de poudre d'amande, 85g de farine T55, 15g de bon cacao poudre + un peu pour le moule, 5g de levure chimique, 80g de crème fleurette 35%MG, 50g de beurre fondu, 3g de rhum, 45g de Guanaja.

A réaliser dans l'ordre. Beurrer le moule et le chemiser avec du cacao en poudre. Préchauffer le four à 160° chaleur tournante. Faire fondre le beurre, le 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 la farine, le cacao et la levure, les mettre dans la cuve du robot équipé du fouet plat avec la poudre d'amande et le sucre et le miel, ajouter petit à petit les œufs légèrement battus à la fourchette à petite vitesse pour obtenir un appareil homogène. Ajouter alors le rhum, la ganache chocolat tiède puis le beurre fondu tiède lui aussi toujours à vitesse lente-moyenne.

**La finition** : verser l'appareil dans le moule et enfourner pendant 45/50 min à vérifier en fonction de votre four. Démouler et laisser refroidir le cake avant d'éventuellement le décorer.

@la cuisine de Mercotte

[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)