



CAKE GRAND-MERE JEAN SULPICE



Le cake au chocolat : 30g de miel, 60g de sucre, 70g de farine T55, 35g de poudre d'amande, 3g de levure chimique, 12g de cacao en poudre, 2 œufs, 80g de crème fleurette 35%MG, 20g de rhum, 35g de beurre, 30g de chocolat caraïbes, beurre et farine pour le moule.

Préchauffer le four à 160° chaleur tournante. Fondre le chocolat et le beurre au bain-marie, réserver. Dans la cuve du robot et au fouet plat, mélanger le miel, le sucre, la poudre d'amande, la farine, la levure et le cacao. Ajouter les œufs légèrement battus, la crème et le rhum, puis le mélange chocolat beurre à 45°. Verser l'appareil dans le moule beurré et fariné et cuire environ 40 à 50 min.

La pâte sucrée : 120g de beurre, 200g de farine T55, 75g de sucre glace, 4g de sel, 75g de poudre d'amande, 1 œuf.

Dans la cuve du robot et au fouet plat, sabler le beurre en dés et la farine. Ajouter le sucre glace, le sel et la poudre d'amande, puis incorporer l'œuf. Etaler la pâte à 0,5mm entre deux feuilles guitare et la réserver au réfrigérateur minimum 2 heures. Foncer le moule puis le remettre au réfrigérateur.

La pâte à cake safran ou vanille : 165g de lait frais entier, 415g de crème fleurette 35%MG, 0,2g de safran ou de vanille, 50g de sucre blond de canne (facultatif), 125g de jaunes d'œufs, 335g de chocolat Ivoire ou Opalys.

Porter à ébullition la crème le lait et le safran ou la vanille. Laisser infuser à couvert et hors du feu 20min. Redonner une ébullition (éventuellement avec le sucre) et hors du feu ajouter les jaunes en fouettant. Verser en plusieurs fois sur le chocolat blanc fondu au bain-marie et réaliser une émulsion à l'aide d'un mixer plongeant.

Montage et finition : quelques de pistaches, éclats de chocolat, cacao poudre. Préchauffer le four à 160° chaleur tournante. Couper des cubes de cake de 2cm de côté. Remplir le moule avec ces cubes sans les tasser. Verser à hauteur la pâte à cake parfumée ajouter les pistaches. Cuire environ 45 / 50 min. Laisser refroidir (au moins une nuit) au réfrigérateur. Démouler délicatement. Ajouter quelques dés de cake sur le dessus, poudrer de cacao, décorer avec des éclats de chocolat et quelques pistaches.

