



GATEAU TOP SLURP AU CHOCOLAT



Pour 8 personnes :

Pour le biscuit :

115 g de beurre
70 g de chocolat noir à 70% de cacao
2 œufs
1 à 2 g de sucre semoule
60 g de farine
100 g de noix de pécan

Pour la crème au chocolat :

16 cl de lait
16 cl de crème liquide
2 jaunes d'œufs
50 g de sucre semoule
125 g de chocolat noir
1 feuille de gélatine ramollie

Pour le glaçage :

115 g de chocolat noir
4 cl de crème liquide
10 g de beurre
6 cl de crème fraîche épaisse
45 g de sucre semoule
12,5 cl d'eau

Le biscuit :

Préchauffer le four à 170°.

Hacher grossièrement les noix de pécan, râper le chocolat et le faire fondre à feu doux au bain-marie (ou au micro-ondes). Faire fondre le beurre. Dans un saladier, fouetter le sucre et les œufs, ajouter le chocolat puis le beurre fondu. Bien mélanger. Ajouter la farine et les noix de pécan. Verser dans un moule de 20 cm de diamètre. Si le moule n'est pas en silicone, garnir le fond avec un papier d'aluminium beurré. Cuire environ 8 mn, (moi, ça m'en a pris 10) sortir du four, laisser refroidir et démouler.

La crème au chocolat :

Hacher le chocolat et le faire fondre comme précédemment. Chauffer le lait et la crème ensemble. Battre les jaunes et le sucre, verser le mélange lait-crème dessus et cuire comme une crème anglaise. Quand le mélange nappe le cuillère, hors du feu, verser sur le chocolat fondu, remuer bien et ajouter la feuille de gélatine pendant que c'est encore chaud.



Beurrer un cercle à entremet de 22 cm de diamètre (ou un moule plus grand que celui où a cuit le biscuit), placer le biscuit au fond et couler la crème par dessus. Dès que la crème est froide, placer au réfrigérateur pendant au minimum 4 heures. (La nuit si vous faites le gâteau la veille).

Le glaçage :

Faire d'abord une sauce en cassant seulement 65 g de chocolat dans une grande casserole contenant l'eau, le sucre et la crème épaisse. Porter à ébullition sur feu doux et remuer jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène. Réserver. Râper le reste du chocolat et porter la crème liquide à ébullition. Ôter-la du feu et ajouter lui le chocolat petit à petit à la spatule en remuant du centre vers l'extérieur. Laisser tiédir et incorporer le beurre en petits morceaux, puis la sauce au chocolat.

Sortir le gâteau du congélateur. Placer-le sur une grille, elle-même posée sur un plat. A l'aide d'une spatule souple, étaler le glaçage sur le dessus et les côtés du gâteau. Remettre au réfrigérateur.

Pierre Hermé conseille d'étaler le glaçage quand sa température se situe entre 35 et 40°.

Il propose aussi de le servir avec une crème anglaise à la vanille ou à la cardamome. Ce gâteau était pour 8, nous étions 10, j'ai donc fait une crème à la cardamome. L'association était parfaite. J'ai aussi décoré le dessus avec quelques noix caramélisées et des clémentines confites.

Rien n'est difficile dans la confection de ce gâteau, c'est un peu long car il y a 3 étapes différentes, mais comme on n'est pas obligé de tout faire le jour J, je pense que ça peut faire un beau gâteau pour les fêtes de fin d'année.