





RECETTE AVEC



Gâteau moelleux au
chocolat



Préparation : 30 min
6 personnes
Cuisson : 30 min

Ingrédients

Le gâteau

85 g de chocolat noir haché
70 g de farine
60 g de beurre doux
60 ml de lait entier
150 g de sucre
2 œufs
1 c. à café d'extrait de vanille
½ c. à café rase de fleur de sel
1 pincée de levure chimique.

La ganache

115 g de chocolat noir
finement haché
140 ml de crème liquide
entière.

Le décor

quelques œufs de Pâques
colorés hachés grossièrement.



1. Préchauffez votre four à 160°C. Graissez et tapissez de papier cuisson un moule de 22 cm de diamètre (si possible à charnière pour faciliter le démoulage).
2. Le gâteau : faites fondre le beurre et le chocolat au bain-marie. Dans un bol, mélangez la farine, la levure et la fleur de sel.
3. Dans le bol d'un robot, fouettez vivement les œufs avec le sucre pendant 5 min jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit bien mousseux. Ajoutez le chocolat fondu, le lait et la vanille. Mélangez. Ajoutez pour finir le mélange sec de farine et mélangez à nouveau, jusqu'à obtenir une préparation homogène mais en évitant de trop travailler la pâte.
4. Versez la pâte à brownie dans le moule, puis enfournez pour 25 à 30 min de cuisson. Laissez le gâteau complètement refroidir dans le moule, posé sur une grille.

Préparation : 30 min
6 personnes
Cuisson : 30 min

5. Pendant la cuisson du brownie, préparez la ganache. Hachez le chocolat finement et mettez-le dans un bol. Faites chauffer la crème liquide dans une petite casserole. Versez la crème bouillante sur le chocolat et laissez reposer 2 min, avant de mélanger délicatement pour faire fondre le chocolat. Remuez jusqu'à obtenir une ganache homogène, assez fluide. (Vous pouvez donner un coup de mixeur plongeant s'il reste des morceaux de chocolat.)

6. Laissez refroidir la ganache 30 min, en mélangeant toutes les 10 min. Elle doit devenir plus onctueuse.

7. Lorsque le gâteau est refroidi, nappez-le de ganache et lissez avec une spatule. Réservez au frais 1 h 30 pour que la ganache fige.

8. Démoulez le gâteau délicatement, et retirez le papier sulfurisé. Découpez le gâteau en parts ou en carrés, en essuyant la lame du couteau avec un tissu mouillé à l'eau chaude entre chaque part.

9. Décorez avec quelques œufs en chocolat hachés, et dégustez ce brownie de Pâques à température ambiante.

10. Conservez ce gâteau au réfrigérateur, mais pensez à le sortir 15 min avant la dégustation.

