



THE J.M. SMUCKER Co

Gâteau au chocolat extra chocolaté

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

30 mins 35 mins 12 N/A

Ingredients

- **Gâteau :**
- 2 tasses (500 mL) de farine gâteaux et pâtisseries Premier choix **Robin Hood®**
- 2 c. à thé (10 mL) de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre, ramolli
- 2 1/4 tasses (550 mL) de cassonade, tassée
- 3 œufs
- 1 1/2 c. à thé (7 mL) d'extrait de vanille
- 3 oz (85 g) de chocolat non sucré, fondu et refroidi
- 1 tasse (250 mL) de crème sure
- 1 tasse (250 mL) d'eau bouillante
- **Ganache au chocolat :**
- 2 tasses (500 mL) de grains de chocolat mi-sucré
- 1/2 tasse (125 mL) de lait évaporé **Carnation®**

Lait évaporé

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser 2 moules à gâteau de 8 po (20 cm) et les tapisser de papier parchemin.

Step 3:

Combiner la farine avec le bicarbonate de soude et le sel. Réserver.

Step 4:

Dans un autre bol, battre le beurre jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse. Ajouter la cassonade et les œufs en battant jusqu'à l'obtention d'une texture légère et crémeuse, environ 3 minutes. Incorporer la vanille et le chocolat refroidi. Ajouter le mélange de farine réservé, en alternant avec la crème sure, en battant jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Incorporer délicatement l'eau bouillante (la pâte sera claire). Verser la pâte dans les moules préparés.

Step 5:

Faire cuire au four préchauffé de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre d'un gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir dans les moules sur des grilles pendant 20 minutes.

Step 7:

Mettre les grains de chocolat dans un bol moyen. Faire chauffer le lait évaporé jusqu'à ce qu'il soit prêt à bouillir, mais sans le laisser bouillir. Verser sur les grains de chocolat et laisser reposer de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Remuer jusqu'à ce que ce soit lisse.

Step 9:

Déposer un gâteau dans une assiette de service. Garnir de la moitié de la ganache, de l'autre gâteau et du reste de ganache, en laissant la ganache couler sur les côtés. Réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Images

