



### La Bête noire.

Pour 16 personnes (vous voilà prévenus) :

Pour le gâteau :

- 1 tasse (250 ml) d'eau ;
- 3/4 de tasse (150 g) de sucre ;
- 9 cuillères à soupe (127 g) de beurre doux en morceaux ;
- 510 g de chocolat noir corsé ;
- 6 gros œufs.

Pour la ganache :

- 1 tasse (250 ml) de crème fleurette entière ;
- 230 g de chocolat noir corsé.

Pour servir :

- 250 ml de crème fleurette ;
- 50 g de sucre glace ;
- Les grains d'une gousse de vanille.



**Remarque : ce gâteau sera meilleur préparé plusieurs heures, voire toute une nuit, avant la dégustation.**

**Préparez le gâteau.** Préchauffez votre four à 180°C. Beurrez un moule à fond amovible de 25 cm de diamètre et tapissez-en le fond de papier sulfurisé. Recouvrez les bords extérieurs du moule de trois couches de papier d'aluminium.

Dans une petite casserole, mélangez l'eau et le sucre et portez à ébullition sur feu moyen. Mélangez jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Laissez frémir 5 minutes et retirez la casserole du feu.

Dans une grande casserole, faites fondre le beurre à feu doux. Ajoutez le chocolat et fouettez jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux. Retirez du feu et continuez à battre en ajoutant le sirop. Laissez légèrement refroidir. Ajoutez les œufs et battez pour obtenir un appareil homogène.

Transférez celui-ci dans le moule à fond amovible et placez-le dans un grand plat à four. Versez-y ensuite de l'eau chaude de façon à ce qu'elle arrive à mi-hauteur du moule à gâteau. Enfournez pour 50 minutes environ, jusqu'à ce que le centre du gâteau ne bouge plus lorsque vous secouez légèrement le moule. Otez-le du bain-marie et laissez le refroidir sur une grille.

**Préparez la ganache.** Dans une petite casserole, faites frémir la crème fleurette sur feu moyen. Retirez du feu, ajoutez le chocolat et fouettez jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse. Versez la ganache sur le gâteau et penchez doucement le moule afin que la ganache se répartisse de façon homogène.

Réfrigérez le gâteau dans son moule au moins deux heures. Si vous avez préparé a Bête noire en avance, couvrez-la et laissez-la au frais.

**Pour servir.** Passez un couteau sur les bords du moule afin de démouler plus facilement le gâteau. Servez-le avec de la crème fouettée maison (fouettez la crème fleurette bien froide dans un saladier également froid ; lorsqu'elle commence à prendre, ajoutez le sucre glace et les graines de vanille et continuez à fouetter jusqu'à ce que la consistance vous convienne).