

Au fil des blogs ....

# THE gâteau au chocolat

cakes...

tartes...

fondants...

brownies...

sophistiqués...



Cheesecake ou brownie ? le cheese-brownie, le gateau qui réconcilie tout le monde ! de Gaëlle	3
Triple choc brownie crunch de de Gaëlle	4
Brownie à la mousse au chocolat de Sab	5
Brownie fondant au chocolat de Sunny	6
Brownie de Cuisine de Tantine	7
La tarte au chocolat de Kate	8
Tarte au chocolat au lait travaillé au tofu soyeux, à la crème de marron et ne reculons devant rien...avec des éclats de nougat de Lilizen	9
Tartelettes moelleuses au chocolat selon A.DUCASSE, par Brigitte	10
Shortbread au chocolat de Cess	11
Les meringues au chocolat de Ségolène	12
Pouding renversé au chocolat de Miss Diane	13
Ramequin au chocolat au coeur de pêche de La cuisine pour nos têtes blondes	14
Gâteau royal au chocolat (Pierre Hermé) de Hilde	15
La mousse chocolat sur un biscuit croquant aux amandes de Mistouflette	16
Le poisson de Pâques d'Anouchka	17
Mon Petit Gâteau au Chocolat, Sans Four ...de Tara	18
Gâteau d'anniversaire du fond des mers de Tiuscha	19
Le nid de la framboise est en chocolat! de Hilde	20
Gâteau truffé de Sabine	21
Entremet croustillant & mousseux de Loukoum	22
Le Marion aux 3 chocolat de Sab	24
Cheese cake Mars-Maltesers-Gavotes de Barbinou	25
Gâteau au chocolat pour les vrais gourmands de Mamina	26
Gâteau aux 2 chocolats, noisettes et griottines de Mamina	27
Gâteau chocolat – gelée de pêches de Mamina	28

## **Cheesecake ou brownie ? le cheese-brownie, le gateau qui réconcilie tout le monde ! de Gaëlle**

### **Pour le brownie :**

- 150g de beurre (demi-sel c'est encore mieux)
- 200g de chocolat
- 2 oeufs
- 150g de sucre
- 40g de poudre d'amandes
- 45g de farine

### **Pour le cheesecake :**

- 400g de fromage frais nature
- 2 oeufs
- 80g de sucre

### **Pour le dessus :**

- gelée de groseille (ou autre gelée ou confiture aux fruits rouges)

Sortir le fromage frais du frigo pour qu'il s'assouplisse un peu puis préparer d'abord le brownie.

Faire fondre le chocolat avec le beurre au micro onde.

Quand le mélange est bien lisse et brillant, ajouter le sucre, les oeufs, la farine et la poudre d'amandes.

Verser dans un moule à charnière.

Faire cuire 15 à 20 min à 175°.

Pendant la cuisson du brownie, préparer le cheesecake : battre les oeufs avec le sucre et le fromage.

Quand le brownie est cuit, verser le mélange à cheesecake dessus puis

remettre au four à 160° pendant 20 à 25min.

Laisser refroidir, puis mettre au frigo au moins 4h (il a passé la nuit au frigo). Je l'ai recouvert d'une couche de gelée de groseille (2 cuillères à soupe environ que j'ai bien mélangées pour la détendre avant de l'étaler).



## Triple choc brownie crunch de de Gaëlle

### La couche brownie

- 180g de sucre
- 120g de chocolat noir
- 90g de beurre
- 2 oeufs
- 40g de farine
- 50g de noix de pécan ou autre (facultatif, moi je n'en met pas).

Préchauffer le four a 180°.

Beurrer un moule carré de 20cm de côté (moi je tapisse un moule à gratin carré avec du papier sulfurisé pour être sûre que le gâteau se démoule).

Battre les oeufs. Faire fondre le chocolat au micro-ondes avec le beurre. Y ajouter les oeufs battus puis le sucre et la farine. Incorporer les noix. Cuire 25min max, le dessus doit être croustillant et l'intérieur moelleux.

### La couche de mousse au chocolat blanc

- 200g de chocolat blanc
- 15cl de crème entière

Faire chauffer la crème et la verser sur le chocolat blanc coupé en petits morceaux. Bien remuer jusqu'à obtention d'un mélange lisse et homogène. Laisser refroidir 1H puis fouetter avec un batteur électrique.

### La sauce au chocolat au lait

- 150g de chocolat au lait
- 20cl de crème entière
- 10cl de lait entier

Porter la crème et le lait à ébullition. Verser sur le chocolat coupé en petits morceaux et bien remuer. Laisser refroidir pour obtenir une texture un peu épaisse.

### Montage

Lorsque le brownie est complètement refroidi, étaler une couche de mousse au chocolat blanc et laisser prendre au réfrigérateur environ 2H.

Pour servir découper le brownie et verser dessus la sauce au chocolat au lait. Le petit plus : parsemer de top crunch, c'est joli et super bon !



## Brownie à la mousse au chocolat de Sab

Préparation : 30mn

Cuisson : 20mn

Pour 6 personnes :

### Le biscuit :

- 80g de chocolat
- 1 œuf
- 50g de sucre
- 50g de noix
- 30g de farine
- Cacao en poudre
- 1 pincée de levure
- 50g de beurre

### La mousse

- 65g de beurre
- 60g de chocolat au lait
- 40g de chocolat noir
- 1 orange bio
- 15g de sucre
- 15cl de crème liquide
- 1 jaune d'œuf
- Écorce d'orange confite

### Pour le biscuit :

Faites fondre le chocolat au bain marie, ajoutez le beurre en morceaux. Fouettez l'œuf et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange qui blanchisse. Ajoutez le chocolat et le beurre fondus, la farine, la levure, les noix hachées grossièrement et 1cc de cacao. Versez dans un moule carré beurré et faites cuire 20mn à 160°

### Pour la mousse :

Hachez le zeste de l'orange et le chauffer doucement dans le sucre avec 1 cs de jus d'orange.

Faites fondre les chocolats au bain-marie et ajoutez 1cc de crème liquide. Montez

la crème restante en chantilly. Travaillez le beurre en pommade, incorporez dans le chocolat le zeste d'orange, le jaune d'œuf, le beurre et la chantilly.

Démoulez le biscuit froid, tapissez le moule de papier sulfurisé, remettez le

gâteau et versez dessus la mousse, mettez au frais pendant 2 heures.

Démoulez, saupoudrez de cacao et déposez un morceau d'écorce d'orange.



<http://leplaisirdegourmandise.blog4ever.com/>



## Brownie fondant au chocolat de Sunny

Moi, le gâteau au chocolat, je l'aime fondant, presque pas cuit, humide et qui s'effrite... Cette recette a l'avantage de cumuler simplicité, rapidité (dans la confection et dans la vaisselle post-cuisin!) et d'être exactement à mon goût...

Cette recette est celle que je garderai si je devais choisir une recette de dessert parmi toutes...

### Pour 6- 8 personnes invitées au goûter (ou moi toute seule...)

- une plaquette de chocolat dessert
- 140 g de beurre
- 120g de sucre
- 3 ou 4 oeufs
- 70 g de poudre d'amandes

Préchauffer le four à 180- 200°

Faire fondre le chocolat coupé en morceaux avec le beurre au micro-ondes.

Mélanger dans un autre saladier les oeufs entiers avec le sucre. Rajouter la poudre d'amandes.

Mélanger le chocolat au mélange oeufs... Verser le tout dans un moule beurre (carré ou rond, c'est comme on préfère).

Faire cuire pendant 25min à 180- 200°... Vérifier la cuisson en cours de route, tout dépend du four et de si on l'aime très fondant ou plus sec. Pour ma part, c'est 25 minutes de cuisson, pas une de plus, pour qu'il ressorte tout fondant.

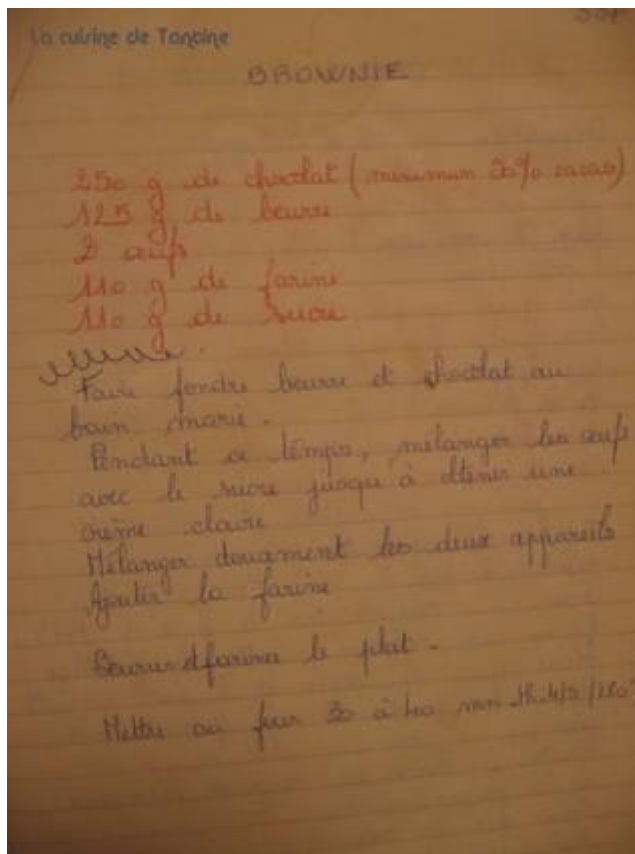
Laisser refroidir un peu avant de découper en petits carrés. Après quelques heures au frigo, il est parfait!

**Le Petit Plus:** Rajouter des noix, noisettes, noix de coco, pépites de chocolat ou gingembre confit... variations toutes testées et délicieuses... à moduler selon les goûts et les fonds de placard!

On peut remplacer le beurre par une petite brique de crème liquide (20cl) ... tout autant de fondant (et moins de calories?) !



## Brownie de Cuisine de Tantine



Avec l'expérience, j'ai apporté quelques modifications.

Je fais fondre doucement sur la plaque beurre et chocolat.

A la fin je rajoute des noix, des noix de pécan et des noisettes grillées et je faire cuire à four plus doux en surveillant la cuisson.

Je sors le plat dès que le couteau planté dedans ressort sec.

## La tarte au chocolat de Kate

Que dire de cette tarte? Une **BOMBE!!! Et le mot est faible!**

J'ai adoré le goût, la texture, la pâte maison aux amandes...

### Pour une belle tarte:

- 250 g de pâte sablée aux amandes
- 50 cl de crème liquide
- 100 g de beurre
- 210 g de chocolat noir
- 210 g de chocolat au lait
- 200 g de sucre en poudre
- 4 oeufs entiers
- 3 jaunes d'oeufs
- 60 g de noisettes grillées concassées

**Pâte sablée aux amandes:** (pour 3 tartes de 26 cm: j'ai congelé le reste)

- 300 g de beurre ramolli
- 60 g de sucre en poudre
- 125 g de sucre glace
- 60 g de poudre d'amandes
- 5 g de sel
- 2 oeufs entiers
- 500 g de farine

**La pâte à préparer la veille:** Dans le bol du robot, malaxer le beurre en pommade. Mêler le sucre glace, la poudre d'amandes et le sel. Incorporer les oeufs un à un. Verser ensuite la farine et mélanger le tout. Rouler en boule, filmer et conserver au réfrigérateur une nuit.

### La tarte:

Préchauffer le four à 160°.

Foncer un moule à tarte avec la pâte sablée aux amandes et cuire à blanc 20 minutes.

Porter la crème à ébullition dans une casserole. Hors du feu, ajouter le beurre, les 2 chocolats coupés en morceaux et le sucre. Mélanger pour faire totalement fondre. Laisser tiédir.

Ajouter les oeufs un à un en mélangeant puis les jaunes.

Couler la sauce chocolat dans le fond de tarte et enfourner environ 1/4 d'heure (la sauce ne doit pas être liquide).

### Glaçage:

Faire chauffer la crème dans une casserole et, hors du feu, ajouter le chocolat coupé en morceaux. Bien lisser le mélange. Verser sur la tarte à la sortie du four. Parsemer de noisettes grillées concassées.

Laisser refroidir entièrement et placer au réfrigérateur.





## **Tarte au chocolat au lait travaillé au tofu soyeux, à la crème de marron et ne reculons devant rien...avec des éclats de nougat de Lilizen**

Couchée sur une pâte brisée parfumée à la pâte de pistache, cet entremet s'est transformé en une tarte sublissime. Les morceaux de nougat nichés au coeur du chocolat au lait et de la crème de marron, c'est fort sympathique, croyez-moi !

Soyez patient : attendez 6 heures minimum afin de l'apprécier pleinement et de la déguster comme il se doit, voire préparez cette tarte la veille pour le lendemain.

Déroulement : préparez votre pâte sablée classique en lui ajoutant une cuiller à café de pâte de pistache (donnera de la couleur et bien-entendu une saveur intéressante combinée à l'entremet), boulez et entreposez-la au frais enveloppée dans du film alimentaire minimum une heure.

Au-delà de ce temps, étalez votre pâte et foncez-en un moule de 30 cm de diamètre.

Chemisez de papier-cuisson et garnissez de haricots secs afin de cuire la pâte à blanc four préchauffé T°180 pendant 15 minutes, puis retirez les haricots et le papier-cuisson, et poursuivez la cuisson 10 minutes, laissez refroidir et réservez.

Préparez votre appareil à crème.

Faire fondre le chocolat au lait à pâtisser au bain-marie.

Enlevez du feu et transvasez le chocolat dans une jatte ou la cuve de votre robot, laissez reposer à température ambiante environ 30 minutes.

Au-delà de ce temps, incorporez délicatement la crème de marron au chocolat fondu à l'aide d'un fouet.

Puis enfin incorporez le tofu soyeux en mélangeant bien.

Mixez tout de suite l'ensemble (soit au mixeur-plongeur, soit vous aurez pris soin de tout déposer dans la cuve d'un robot et vous aiderez alors du fouet)

Déposez des dés de nougat sur le fond de votre pâte à tarte et recouvrez avec la crème chocolat au lait-tofu-marron, ne dégustez que le lendemain pour que votre appareil au chocolat ait bien "pris", croyez-moi, c'est un vrai délice à essayer d'urgence !



## Tartelettes moelleuses au chocolat selon A.DUCASSE, par Brigitte

Pour 7 tartelettes de 10 cm de diamètre :

### pour la pâte sablée :

- 200 g de beurre
- 100 g de sucre glace
- 1 oeuf
- 200 g de farine (*tamisée pour moi même s'il s'agit de l'extra-fluide...*)
- 1 pincée de fleur de sel de Guérande

### pour la garniture :

- 4 jaunes d'oeufs et 1 blanc
- 25 g de farine
- 110 g de chocolat noir
- 75 g de sucre

Mélangez 100 g de beurre pommade avec le sucre glace.

Incorporez l'oeuf entier puis la farine.

Laissez reposer une bonne heure au réfrigérateur.

Farinez les moules et façonnez de petites boules de pâte que vous étalez dans vos moules. Réservez au frais.

Faites fondre le chocolat avec le beurre.

Fouettez les jaunes d'oeufs avec 50 g de sucre jusqu'à blanchiment. Ajoutez la farine.

Battez le blanc en neige ferme et ajoutez les 25 g de sucre restant.

Incorporez le chocolat-beurre aux jaunes-sucre-farine puis, délicatement, le blanc d'oeuf en neige.

Répartissez la préparation au chocolat dans les moules et enfournez, dans un four préchauffé, pour 6 à 8 min à 230°C (th.7-8).

Démoulez et servez, classiquement, avec une quenelle de glace vanille ou des fruits rouges.



<http://lacuisinedebige.canalblog.com/>

## Shortbread au chocolat de Cess

Simplissimes petits gâteaux chocolatés et très friables (\*), qui sont un délice pour accompagner un petit café... (ou pour rien accompagner du tout !!!)

*(\*) un peu comme des palets bretons avec ce petit goût de beurre dans la bouche, vous voyez ce que je veux dire ??....*

Préchauffer le four à 150°

Mettre dans un robot mixeur **125g de beurre salé** très froid coupé en morceaux + **50g de sucre en poudre** + **150g de farine** + **20g de cacao en poudre** (non sucré type Van Houten) pour obtenir un mélange sableux.

Presser la pâte obtenue avec les doigts et la répartir dans un plat beurré.

Enfourner 40 minutes

Découper les morceaux dès la sortie du four pendant que les shortbread sont encore chauds *(si on attend trop avant de couper, ils auront tendance à se briser)*



## Les meringues au chocolat de Ségolène

Battre les blancs d'œufs en neige à vitesse moyenne du batteur.

Quand ils sont bien fermes ajoutez peu à peu le sucre en poudre sans cesser de battre.

Ajoutez la pincée de sel.

Continuez à battre durant 7 minutes à la vitesse maximum. La meringue doit alors être parfaitement lisse, homogène et brillante.

Ajoutez les cuillerées de cacao en m

élangeant pour bien amalgamer le cacao à la meringue.

Sur la plaque de four, posez une feuille de papier cuisson, déposez la meringue à l'aide d'une cuiller en espaçant les meringues les unes des autres afin qu'elles ne se touchent pas en gonflant pendant la cuisson.

Enfournez pour 2 heures de cuisson à 150°C.

Au bout des 2 heures sortez les meringues du four et laissez refroidir sur une grille.

Vous obtenez des meringues à la coque croustillantes et à l'intérieur moelleux.





## Pouding renversé au chocolat de Miss Diane

### Pour la sauce au chocolat :

- 3/4 de tasse de cassonade
- 1/4 de tasse de cacao
- 1 tasse 3/4 d'eau bouillante

Faire bouillir cette sauce durant 5 minutes.

Mettre de côté pendant la préparation du gâteau.

### Pour le gâteau au chocolat :

- 2 c. à table de beurre mou
- 1/2 tasse ou 140 g de sucre blanc
- 1/2 tasse ou 125 ml de lait (sans lactose chez moi)
- 1/2 c. à thé de vanille
- 1 tasse ou 140 g de farine (de riz pour moi)
- 2 c. à table de cacao en poudre
- 2 c. à thé de poudre à pâte (levure chimique)
- 1 pincée de sel

Préchauffer le four à 325°F ou 160°C. Dans un moule allant au four, genre moule à soufflé, défaire le beurre en crème avec le sucre.

Ajouter le lait et la vanille et les ingrédients secs (farine, cacao, poudre à pâte et sel) tamisés ensemble. Bien mélanger le tout.

Verser délicatement la sauce chaude sur la pâte et mettre au four, sans couvrir, pendant 30 minutes.

En cuisant, le gâteau remontera à la surface et baignera dans une sauce épaisse... et délicieuse, le principe étant le même que pour un pouding chômeur.

Servir chaud, accompagné de crème glacée, crème chantilly ou crème anglaise.



## Ramequin au chocolat au coeur de pêche de La cuisine pour nos têtes blondes

### Pour 6 petits gâteaux individuels

- 120 g de chocolat noir
- 6 glaçons de compote pomme pêche (faire cuire une pomme et une pêche en petits morceaux avec un filet d'eau dans un casserole à fond épais avec un couvercle pendant 20 mn puis mixer et conserver au congélateur dans des bacs à glaçons)
- 3 oeufs
- 50 g de sucre complet
- 35 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de farine

Faites fondre dans une casserole le chocolat et le beurre, en remuant régulièrement pour former une pâte homogène et onctueuse.

Hors du feu, ajoutez les oeufs battus, le sucre et la farine.

Versez 1/3 de la préparation dans des moules à muffins en silicone ou dans des ramequins (en prenant la précaution de les beurrer généreusement au préalable).

Déposez les glaçons de compotes puis recouvrez-les avec le reste de la préparation chocolatée.

Placez les ramequins au four (thermostat 7 / 210°C), pendant environ 12 min

Dégustez de préférence tièdes.



## Gâteau royal au chocolat (Pierre Hermé) de Hilde

### Dacquoise

- 70 gr de Noisettes en poudre
- 4 Blancs d'oeufs
- 100 gr sucre impalpable
- 100 gr de noisettes entières
- 30 gr de crêpes dentelles
- 30 gr de chocolat noir
- 20 gr de beurre

### Praliné croustillant

- 200 gr de Nutella

### Dacquoise

Etaler les noisettes sur une plaque de four et les faire griller 10 minutes à 180°C

Les poser dans un linge, le refermer et frotter les noisettes pour enlever la peau

Réduire les noisettes en petits morceaux. Mélanger les noisettes en poudre et le sucre impalpable

Battre les blancs en neige. Incorporer les blancs aux noisettes en poudre. Etaler dans un moule. Déposer les noisettes entières régulièrement sur la pâte

Cuire au four à 180°C pendant 20 minutes

### Praliné

Fondre le chocolat noir. Fondre le beurre. Dans un plat, mélanger le Nutella, le chocolat et le beurre

Broyer grossièrement les biscuits et les ajouter au chocolat

### Chantilly

Fondre le chocolat au lait

Battre la crème en chantilly

Incorporer délicatement le chocolat au lait

### Montage

Démouler la dacquoise et la faire refroidir sur une grille

Une fois refroidie, l'entourer avec un cercle de 12 cm de haut

Verser le praliné sur la dacquoise et faire prendre au frigo une bonne heure

Ajouter la chantilly au chocolat au lait et faire prendre au frigo au moins deux heures

Saupoudrer de cacao amer et décorer avec des copeaux de chocolat noir et de chocolat blanc

Démouler et garnir de biscuits à la cuillers



## La mousse chocolat sur un biscuit croquant aux amandes de Mistouflette

Le contraste du biscuit croquant sucré et de la mousse fondante bien chocolatée, c'est une merveille !!!

### Pour le biscuit :

- 3 blancs d'oeufs
- 1 c à s de farine
- 80 g de sucre en poudre
- 40 g de sucre glace
- 60 g de poudre d'amandes
- 2 c à s de lait

### Pour la mousse

- 200 g de chocolat noir 70
- 200 ml de crème liquide

Préparer le biscuit.

Préchauffer le four th 120 ° / 4.

Mélanger 60 g sucre en poudre, le sucre glace, la poudre d'amandes et la farine.

Monter les blancs d'oeuf en neige, lorsqu'ils commencent à devenir assez fermes, y incorporer les 20 g de sucre en poudre restant. Ils doivent être bien fermes et brillants.

Y ajouter délicatement le mélange sucre, farine et poudre d'amandes.

De préférence faire cuire ce biscuit sur une SILPAT ou autre feuille silicone, car au démoulage il est très fragile !!!

Avant de faire cuire, saupoudrer d'un peu de sucre glace (1 bonne c à s ) puis mettre au four, au bout de 20 min, abaisser la température à th 3 / 90 °et poursuivre la cuisson environ 30 à 35 min.

Réserver afin qu'il refroidisse.

Préparer la mousse au chocolat.

Faire fondre délicatement au bain marie le chocolat, et le laisser tiédir.

Monter la crème liquide bien froide en chantilly bien ferme, puis délicatement incorporer le chocolat fondu. Attention à ce qu'il ne soit pas chaud !!!

Étaler la mousse sur le biscuit et mettre au frais minimum 4 heures.

Saupoudrer de cacao et déguster bien frais.





## Le poisson de Pâques d'Anouchka

### Le gâteau:

Battre 4 oeufs et 250g de sucre au fouet électrique pendant une dizaine de minutes.

*Au bout de 5 puis 10 minutes.*

Y verser 100g de chocolat à croquer fondu puis 250g de farine (à levure incorporée).

Beurrer une feuille de papier sulfurisé et la mettre sur une plaque de four. Y étaler la moitié de la pâte sur une épaisseur de 1 cm. Lisser la surface.

Cuire 12 à 15 min à four moyen (th.6). La pâte doit être moelleuse.

Cuire de la même façon l'autre moitié de la pâte.

### La crème:

Travailler 125g de beurre à la spatule ou au fouet pour le rendre crémeux.

Ajouter 75g de sucre glace et 25g de cacao non sucré.

Incorporer un oeuf entier.

Ajouter à nouveau 75g de sucre glace et 25g de cacao non sucré, puis 1 c à c de vanille et 1 c à s d'eau.

Bien fouetter la crème pour l'alléger.

### Montage:

Couper les gâteaux en surfaces égales. (moi j'ai fait 4 morceaux égaux mais c'est à vous de choisir. 3 devraient suffire.) Vous pouvez alors leur donner une forme (*de poisson par exemple!! ;)*).

Garder les chutes pour en croquer entre temps (*après l'effort, le réconfort! Nous, on attendait toujours ce moment pour rappliquer dans la cuisine*).

Intercaler un gâteau, de la crème, un gâteau, de la crème...etc...

Quand il n'y a plus de gâteau, il ne vous reste plus qu'à répartir le reste de

crème dessus et sur les côtés.

Vous pouvez alors décorer (ou non) avec des amandes effilées, du cacao non sucré ou ce que vous voulez.

Mettre au frais avant de déguster. Servir en tranches ou en rectangles.



## Mon Petit Gâteau au Chocolat, Sans Four ...de Tara

### Ingrédients :

- 30 cl de café, pour le trempage : préparez-le un peu avant pour qu'il ait le temps de refroidir, ou récupérez tout simplement votre fond de cafetière !
- 4 oeufs bien frais (jaunes + blancs séparés)
- 200 grammes de beurre demi-sel
- 10 c. à soupe de sucre en poudre
- 3 c. à soupe de cacao Van houten
- 2, voire 3 paquets de Petit-Beurre (puisque tout biscuit cassé sera considéré comme impropre à cette réalisation !)
- une plaque de chocolat pâtissier

### La crème au cacao

Ramollir le beurre

Et dans un saladier

L'ajouter au sucre

Mélanger, faire mousser !

Ajouter les jaunes sans cesser de travailler

Battre les blancs en neige bien ferme

Ajouter le cacao

Mélanger et ajouter à votre première préparation.

Voilà !

Vous avez votre crème au cacao !

### La "construction" de l'édifice :

Donc : une large plate forme rectangulaire que vous recouvrirez de papier d'aluminium.

Y disposer un à un vos Petit Beurre après les avoir subtilement trempés dans le café froid, et sans les casser !

Adaptez votre construction en fonction du nombre d'étages idéal : 4 !

Le café agit comme un "liant" et permettra une bonne prise à ce gâteau

Entre chaque étage de biscuits, étaler ce qu'il faut de crème au cacao ...

Mais la "toiture" ne sera composée que de biscuits, car ...

### Et pour finir ...

Laissez votre édifice se remettre de tant d'émotions (Faites un peu de place nette pendant ce temps)

Puis laissez fondre votre plaque de chocolat pâtissier

Ajouter hors du feu, à vue d'oeil, 20 grammes de beurre

Mélanger.

Nappez votre gâteau de ce précieux mélange.

### Ô Douce nuit

Confiez-le maintenant à votre réfrigérateur, toute la nuit ...

Si vous pouvez ...



## Gâteau d'anniversaire du fond des mers de Tiuscha

En fait, il s'agit d'une mousse de chocolat noir sur une dacquoise amande que vient fusionner un croustillant praliné... Trois textures, trois saveurs pour un gâteau moelleux et croustillant. Et point trop sucré

### pour la dacquoise amande

- 55 gde farine
- 80 g de sucre glace
- 160 g de poudre d'amandes
- 260 g de blancs d'oeuf
- 90 g de sucre semoule

### pour la mousse au chocolat noir

- 200 g de chocolat
- 2 oeufs
- 20 g de sucre semoule
- 10 cl de lait trésor,
- 25 cl de crème fraîche liquide
- 2 feuilles de gélatine blanc

### pour le croustillant praliné

- 30 g de chocolat au lait
- 120 g de pralinoise
- 10 g de beurre
- 75 g de gavottes

**pour le décor** (entièrement fait à la main, sans moulage, sauf les pistoles du pourtour...)

- sirène (peinte au chocolat fondu),
- étoile et ancre, en pâte d'amande
- divers poisson, algues, crabe en chocolat noir
- vaguelettes en chocolat
- pistoles de chocolat blanc pour le tour du gâteau

Préparer **la dacquoise** en tamisant les poudres (amande, sucre glace et farine), battre les blancs d'oeuf en neige en les meringuant avec le sucre semoule.

Quand ils sont bien fermes, mélanger les deux préparations et enfourner (utiliser

un cercle à entremets) à 180°C, durant 20 minutes environ pour un socle de 2 cm

Laisser refroidir.

Pour **le croustillant praliné**, faire fondre au bain-marie le chocolat et la pralinoise, ajouter le beurre et une fois qu'il est fondu, mélanger avec les gavottes concassées.

Etaler sur la dacquoise refroidie et placer au réfrigérateur.

Monter les blancs en neige. Faire chauffer le lait et ajouter les feuilles de gélatine. Une fois dissoutes, ajouter le lait au chocolat fondu, laisser refroidir et ajouter le sucre et les jaunes d'oeuf.

Préparer enfin la mousse au chocolat : faire fondre le chocolat au bain-marie. Faire tremper les feuilles de gélatine dans l'eau.

Placer la crème fraîche liquide, le batteur et ses accessoires au congélateur. Monter la crème en chantilly et réserver au frais.

Incorporer blancs d'oeuf fouettée.

Répartir la sur le et faire mousse (je l'ai quelques congélateur assurer la



enfin les et la crème

préparation croustillant prendre la laissée minutes au pour prise !).

## Le nid de la framboise est en chocolat! de Hilde

- Pour 6 petits gâteaux (ou 1 grand)**
- 40 gr de crème
  - 120 gr de mascarpone
  - 100 gr de crème montée au  $\frac{3}{4}$
- Streuzel**
- 1 jaune d'oeuf
  - 55 gr de sucre
  - 60 gr de beurre
  - 80 gr de farine
  - 8 gr de levure chimique
  - 1 pincée de sel
- Crème au chocolat**
- 100 gr de chocolat noir
  - 1 feuille de gélatine
  - de la confiture de framboises
- Gelée au chocolat**
- 75 gr de sucre
  - 50 gr de crème
  - 30 gr de cacao amer
  - 20 gr d'eau

### Streuzel

Mélanger le jaune d'oeuf et le sucre. Ajouter le beurre ramolli. Ajouter ensuite la farine et la levure tamisées. Terminer par la pincée de sel

Mettre dans des moules à tartelettes

Cuire au four préchauffer à 180°C pendant 15 minutes

### Crème au chocolat

Fondre le chocolat noir avec la crème. Ajouter le mascarpone. Terminer par la crème montée au  $\frac{3}{4}$

Verser la moitié dans 6 moules à muffins et mettre au frais

Garder le reste dans une poche à douille

### Gelée au chocolat

Mélanger tous les ingrédients sauf la gélatine

Tremper la gélatine dans de l'eau froide. Essorer la gélatine et l'incorporer au reste

### Montage

Démouler les biscuits

Dresser des coussins avec la crème à la poche à douille

Mettre un peu de confiture de framboises au centre

Sur une grille démouler les crèmes bien refroidies et couler de la gelée au chocolat dessus. Attendre quelques instants et dresser la crème sur le biscuit





Décorer avec des perles argentées et des copeaux de chocolat blanc

### Gâteau truffé de Sabine

Si vous n'aimez pas le chocolat, fuyez, car ce qui suit n'est pas pour vous...Ce gâteau, qui est à mourir soit dit en passant, est destiné aux accros du chocolat. Une bombe caloriques, certes, mais un vrai délice!

Pour un moule de 20cm

#### Pour la génoise

- 75g. de beurre
- 75g. de sucre en poudre
- 2 oeufs, légèrement battus
- 75g. de farine levante
- 1/2 cc de levure chimique
- 25g. de cacao en poudre
- 50g. d'amandes en poudre

#### Pour la couche truffée

- 350g. de chocolat noir
- 100g. de beurre
- 300ml de crème fraîche épaisse
- 75g. de miettes de gâteau
- 3 cs de rhum ambré (que je n'ai pas mis)

Beurrez légèrement un moule à manqué et le chemisez avec du papier sulfurisé (je n'ai pas beurré). Travaillez le beurre en crème avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis y incorporez progressivement les oeufs, en battant bien après chaque ajout.

Tamisez la farine, la levure chimique et le cacao en poudre ensemble, puis les incorporez à la préparation, suivis des amandes en poudre. Garnir le moule de la préparation obtenue et faire cuire au four préchauffé à 160° (four à air chaud - 180° four traditionnel), pendant 20 à 25 minutes (le gâteau doit être souple au toucher). Laissez le gâteau tiédir quelques instants dans le moule avant de le démouler et de le laisser refroidir complètement sur une grille. Lavez et séchez le moule et y remettre le gâteau froid.

Pour faire la couche supérieure, faites chauffer le chocolat, le beurre et la crème à feu doux dans une casserole à fond épais, en remuant pour homogénéiser le mélange. Laissez refroidir, puis mettez au frais pendant 30 minutes.

Batte énergiquement la préparation avec une cuillère en bois, puis remettez au frais pendant 30 minutes. Battez à nouveau le mélange puis y incorporez les miettes de gâteau et le rhum, en battant bien. A l'aide d'une cuillère, recouvrir la

génoise avec la préparation obtenue et mettez au frais pendant 3 heures. Démoulez, décorez si vous le souhaitez.



## Entremet croustillant & mousseux de Loukoum

LA recette facile, meilleure que chez le pâtissier et qui en jette à tous les coups

A réaliser la veille, en moins d'1 heure, pour 10 à 12 personnes,

Pour un cercle à entremet de 20 centimètres de diamètres

### Pour le biscuit au chocolat:

- 60g de chocolat noir
- 1 blanc d'œuf
- 1 œuf entier
- 1/2 jaune d'œuf
- 2g de fécule

### Pour le praliné feuilleté :

- 100g de chocolat noir
- 300g de pralin (noix/sucre 50/50)

- 150g de gavottes émiettées

### Pour la mousse au chocolat :

- 550g de chocolat noir
- 12 blancs œufs
- Une bonne pincée de sel

### Première étape : Le biscuit au chocolat pour le fond

Préchauffer le four à 150°C. Faire fondre le chocolat au bain marie. Pendant ce temps, monter le blanc d'œuf en neige. Une fois le chocolat fondu, y ajouter hors du feu et en remuant vivement l'œuf entier et le demi jaune d'œuf (le chocolat ne doit pas être encore trop chaud sinon les blancs vont créer des grumeaux en se figeant). Bien mélanger et ajouter la fécule. Incorporer ensuite délicatement le blanc d'œuf à la préparation chocolatée.

Beurrer et fariner le cercle à entremet, le mettre sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Répartir la préparation uniformément dans le cercle et cuire 10 minutes environs. Voici la base du gâteau.

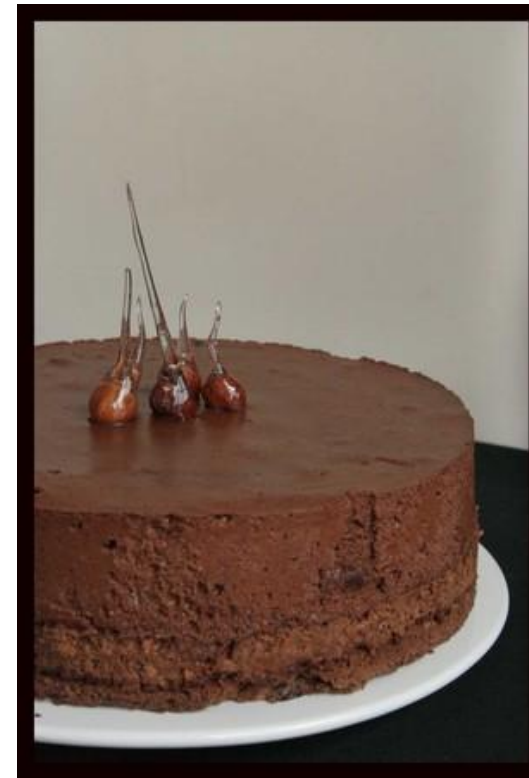
### Deuxième étape : le praliné feuilleté

Faire fondre le chocolat au bain marie, y ajouter le pralin et les miettes de gavottes. Bien mélanger. Chemiser le cercle à entremet avec une bande de rhodoïd, puis verser uniformément cette préparation sur le disque de base du gâteau. Tasser avec le dos d'une cuillère à soupe. Mettre au frigo afin que la préparation se solidifie.

### Troisième étape : la mousse au chocolat

Faire fondre le chocolat noir au bain marie. Pendant ce temps, monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Incorporer ensuite avec délicatesse le chocolat aux blancs d'œufs. Quand la préparation est homogène, la verser au-dessus de la couche de praliné feuilleté (qui a eut le temps de prendre en masse pendant la préparation de la mousse). Lisser la surface du gâteau, couvrir de papier film et mettre au frigo pour une demie journée.

Il est aussi possible de parfumer la mousse au chocolat (fève tonka, cannelle, gingembre...) et même rajouter entre le praliné feuilleté et la mousse une couche de fruits (framboises, poires...) Toutes les possibilités sont ouvertes, laissez votre imagination parler.... Et surtout, tentez ce gâteau, vous ne serez pas déçu



## En rouge et noir de Loukoum

Pour un gâteau de 20 cm de diamètre

### La génoise

- 380g de sucre
- 12 œufs
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- sel
- 330g de farine
- 50g cacao
- 3-4 cuillère à café de colorant rouge en poudre

### Le praliné feuilleté

- 100g de chocolat au lait
- 350g de pralin
- 150g de gavottes émiettés

### La mousse au chocolat

- 450g de chocolat noir
- 10 blancs œufs
- Une pincée de sel

### Réaliser le biscuit en rouge et noir:

Réserver 4 cuillères à soupe de sucre.

Fouetter les jaunes d'œufs avec le reste de sucre et l'extrait de vanille jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.

Battre les blancs en neige avec une pincée de sel, quand les fouets du batteur laissent des traces dans le blanc d'œuf, ajouter les 4 cuillères à soupe de sucre et continuer de monter les blancs en neige. Mélanger d'abord 1 à 2 cuillères à soupe de blancs aux jaunes d'œufs puis incorporer le reste délicatement.

Séparer cette préparation en deux parties égales.

Mélanger 150g de farine avec le cacao. Ajouter délicatement cette farine chocolatée à la première partie de la préparation aux œufs.

Mélanger 180g de farine avec le colorant rouge. Ajouter délicatement cette farine rouge à la seconde partie de la préparation aux œufs.

Mettre chaque préparation dans une poche à douille. Préchauffer le four à 220°C et recouvrir la plaque du four de papier sulfurisé.

**Dresser la génoise sur la plaque** : faire des rayures en diagonale, en bandes alternées, rouge et chocolat. Faire cuire 7 à 8 minutes, laisser reposer quelques minutes puis retourner sur une grille et enlever délicatement le papier sulfurisé. Laisser refroidir.

Dans la première moitié de la génoise bicolore, découper un disque de biscuit de la taille du cercle à entremet utilisé (pour le fond du gâteau). Dans la seconde moitié de la génoise, découper deux bandes de génoise pour les cotés du moule. Placer le disque de génoise au fond du cercle (ou dans un moule à charnière) et les bords dans le cercle à entremet.

### Préparer le praliné feuilleté :

Faire fondre le chocolat au bain marie, y ajouter le pralin et les miettes de gavottes. Bien mélanger.

Verser une partie ou la totalité (selon l'épaisseur souhaitée) de cette préparation sur le disque de base du gâteau. Bien étaler pour avoir une hauteur uniforme. Laisser durcir/ prendre en masse.

### Préparer la mousse au chocolat :

Faire fondre le chocolat noir au bain marie. Pendant ce temps, monter les blancs en neige avec une pincée de sel.

Incorporer ensuite avec délicatesse le chocolat aux blancs d'œufs. Quand la préparation est homogène, la verser au-dessus de la couche de praliné feuilleté. Lisser la surface du gâteau. Couvrir de papier sulfurisé et mettre au frigo pour quelques heures/une demie journée.



<http://beualalouche.canalblog.com/>

## Le Marion aux 3 chocolat de Sab

### Pour le gâteau de base

- ½ pot de yaourt
- 1,5 pot de sucre
- 2 pots de farine T45 tamisée
- 1/4 pot d'huile
- 2 œufs
- 1/2 sachet levure
- 1CS cacao

### Pour la couche de chocolat blanc

- 150G chocolat blanc
- 1CCafé d'huile

### Le gâteau :

Verser tous les ingrédients dans un bol (sauf le cacao) et bien mélanger, ensuite ajouter le cacao en poudre et mettre dans un moule à bord amovible et faire cuir environ 15mn à 180°. Une fois le gâteau cuit, le sortir du four et retirer le bord amovible afin de mettre un poids sur le gâteau pour qu'il soit bien droit en refroidissant.

### La couche de chocolat blanc

Une fois le gâteau bien refroidi, faire fondre le chocolat blanc avec l'huile dans une casserole sur feu doux. Une fois le chocolat bien fondu et lisse, remettre le cercle autour du moule(et du gâteau !!) et étaler dessus le chocolat blanc fondu en faisant attention de bien l'étaler jusqu'au bord et de façon égale. Mettre au congélateur une dizaine de minutes le temps que le chocolat refroidisse. Pendant ce temps, préparer la 3<sup>ème</sup> couche.

### La couche de praliné

Faites fondre le chocolat praliné au bain marie, une fois le chocolat bien fondu et lisse ajouter hors du feu les gavottes préalablement émietées et bien mélanger. Laisser refroidir un peu le mélange et sortir le moule du congélateur. Etaler la préparation pralinée au dessus du chocolat blanc durci (attention car plus le mélange praliné est chaud plus il risque de se mélanger au chocolat blanc qui va refondre au contact de la préparation si elle est trop chaude !)

Une fois la préparation bien étalée jusqu'aux bords et bien nivelée, remettre au congélateur pour faire durcir.

### La mousse au chocolat

### Pour la couche de praliné

- 200G de chocolat praliné (poulain)
- 8 sachets de gavottes

### Pour la mousse au chocolat

- 200g de chocolat noir à 70%
- 50g sucre en poudre
- 1 œuf + 3 jaunes
- 30 cl crème liquide entière

Commencer par faire fondre le chocolat au bain marie jusqu'à ce qu'il soit bien lisse. Pendant ce temps, battre les 3 jaunes et l'œuf entier dans un récipient, pendant ce temps, dans une casserole faire bouillir le sucre et 2CS d'eau. Verser le sirop sur les œufs et fouetter au batteur (vitesse rapide) jusqu'à ce que le mélange revienne à température ambiante. Y ajouter le chocolat fondu et tiède et bien mélanger. Battre la crème en crème fouettée et l'incorporer au mélange chocolat. Ressortir le moule du congélateur et étaler la mousse sur la couche de praliné et lissant bien afin qu'il n'y ait pas de marques quand la mousse va refroidir et durcir.

Mettre au réfrigérateur plusieurs heures et sortir et démouler avant de servir.

### Mes p'tits trucs à moi !!!

*Avant de commencer quoi que ce soit, mettez la crème liquide et un récipient au congélateur afin d'avoir une crème bien froide pour faciliter la prise de la crème en chantilly.*

*Pour la mousse au chocolat, si vous n'utilisez pas du 70% cacao, faites attention à la quantité de sucre de la recette car cela risque d'être trop sucré (eh oui, plus il y a de cacao, moins il y a de sucre !!!)*

*Vous pouvez faire « prendre » la mousse au chocolat plus vite en mettant le gâteau au congélateur (pas trop longtemps quand même sinon vous aurez un gâteau glacé !!!)*

*Pour la décoration du gâteau, faites des copeaux de chocolat blanc et parsemez les au dessus de la mousse ou vous pouvez aussi saupoudrer de cacao, de sucre glace à travers un pochoir etc.... une fois de plus faites travailler votre imagination.*





## Cheese cake Mars-Maltesers-Gavotes de Barbinou

Voilà j'ai récidivé, pour mon deuxième Cheese Cake j'ai tiré quelques enseignement du premier et franchement c'est une vraie tuerie !! J'ai utilisé un moule plus petit (ils étaient vendu par trois) et j'ai pris comme fromage uniquement de la Ricotta (moins salé que le St Morêt). Je l'ai laissé 48 h au frigo et ça valait le coup d'attendre.

**Pour la couche biscuitée** j'ai utilisé 200g de gavottes ; 70g de beurre fondu et 2CS de Maltesers mixés, j'ai émietté les biscuits, je les ai mélangés avec les Maltesers mixés et le beurre fondu.

J'ai coupé un disque de papier sulfurisé pour le fond de mon moule préalablement beurré.

J'ai tapissé le fond de mon moule à charnière j'ai tassé les biscuits à l'aide d'un verre et j'ai fait remonter la couche biscuité sur le tour du moule.

**Pour la couche Cheese** j'ai utilisé 750g de Ricotta et 10 Mars (au début j'en avais mis 7 mais ça n'avait pas assez le goût de Mars), j'ai fait fondre les Mars à feu doux avec environ 10 cl de crème liquide pour délayer, puis je les ai mélangés à la Ricotta, à cette étape normalement il faut ajouter du sucre, pas la peine vu le nombre de Mars utilisés !!!! Ensuite j'ai ajouté 4 oeufs en mélangeant entre chaque.

Versez le Cheese dans le moule et direction le four préchauffé à 160 °, je l'ai cuit 1h15 et je l'ai laissé refroidir complètement dans le four puis je l'ai mis au frigo 48 h.

**Pour la déco** j'ai parsemé de Maltesers après démoulage.



<http://celiael.canalblog.com/>

## Gâteau au chocolat pour les vrais gourmands de Mamina

Il a une texture assez aérienne et il est vraiment moelleux.... On n'ose pas compter les calories, mais pour une fois, tant pis. Une fois terminé, si on a la patience d'attendre 24 heures, c'est encore mieux... mais une fois qu'il est entamé, je ne parierai pas sur votre capacité de résistance

Pour 6 à 8 personnes :

### Le biscuit:

- 8 œufs
- 200 g de sucre
- 80 g de farine
- 40 g de cacao

### La crème :

- 6 œufs entiers
- 130 g de sucre
- 225 g de chocolat fondu (à 70%)
- 150 g de beurre en pommade

Préchauffer le four à 180°

### Préparation du biscuit :

Au robot, battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajouter la farine et le cacao.

Monter les blancs en neige assez ferme et les ajouter au mélange précédent.

Beurrer une plaque à pâtisserie d'environ 22 par 40 ou une plaque en flexipan rectangulaire, la garnir avec l'appareil en le lissant à la spatule et mettre au four pour 30 à 40 mn ( cela dépend de la puissance du four). Une pointe piquée dans le gâteau doit ressortir sèche.

Pendant la cuisson du biscuit, réaliser la crème.

Faire fondre le chocolat.

Sur feu doux, battre les œufs avec le sucre pour obtenir la consistance d'un sabayon.

Retirer du feu et incorporer le chocolat fondu.

Laisser refroidir et rajouter le beurre en pommade. Mettre au frais pour ½ heure.

### Montage du gâteau :

Couper le biscuit dans l'épaisseur pour obtenir trois tranches.

Mettre une généreuse couche de crème sur les tranches et les superposer au fur et à mesure.

Terminer en lissant à la spatule

Remettre au frais.

Pour servir, recouper les bords pour qu'ils soient bien nets.

On peut aussi faire cuire le biscuit dans un moule à manqué et servir un gâteau rond plus classique.



## Gâteau aux 2 chocolats, noisettes et griottines de Mamina

Pour 6 personnes

### Pour le biscuit :

- 3 œufs entiers
- 100 g de sucre
- 150 g de chocolat
- 20 g de beurre
- 60 g de farine
- 50 g de noisettes grossièrement hachées

### Pour la ganache :

- 180 g de chocolat au lait
- 200 g de crème fraîche épaisse

### Pour la garniture :

- 60 g de noisettes entières
- 100 g de canneberges (séchées et réhydratées dans l'eau tiède)
- 4 càs de Griottines
- 1 càs de miel et quelques gouttes de jus de citron

Préchauffer le four à 180°.

### Le biscuit :

Dans le bol du robot, battre les œufs entiers et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent et prennent un peu de volume. Faire fondre ensemble le chocolat et le beurre soit au bain marie, soit au micro-ondes en donnant plusieurs fois des impulsions pour que le beurre « n'explose » pas, penser à couvrir le récipient d'un film alimentaire. Ajouter cet appareil à l'appareil précédent et à la fin, incorporer les noisettes.

Cuire environ 10 mn dans un moule en silicone de la forme qui vous convient (s'il est rond, il doit faire environ 22 cm de diamètre). Laisser refroidir avant de démouler.

### La ganache :

Faire bouillir la crème fraîche avec le chocolat au lait râpé ou en pistoles. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène. Laisser refroidir un peu avant de verser sur le biscuit démoulé et remis dans un cercle de même taille. Laisser prendre au froid avant de décorer à votre idée avec des Griottines et de la poudre de noisettes éventuellement.

### La garniture :

Faire chauffer la cuillère de miel avec les noisettes en les faisant rouler dans le miel bouillant avec les quelques gouttes de jus de citron, ajouter les canneberges égouttées et les Griottines sans jus. Réserver.



## Gâteau chocolat – gelée de pêches de Mamina

enlevant le cadre ou en le découpant en portions individuelles.

Pour 6 personnes :

- 400 g de pêches
- 125 g de sucre en poudre
- 25 cl de jus de citron
- 1 feuille de gélatine ramollie
- 65 g de beurre mou ramollies
- 35 g de brisures de noix
- 55 g de farine
- 30 g de sucre glace
- 25 g de gavottes brisées
- 70 g de sucre en poudre
- 23 cl d'eau
- 4 jaunes d'œufs
- 2 feuilles de gélatine
- 165 g de crème battue en chantilly
- 180 g de chocolat noir

### Gelée de pêches :

A veille, couper 400 g de pêches (rouges si possible) en dés, ajouter 125 g de sucre en poudre et les arroser avec 25 cl de jus de citron. Laisser macérer pendant 24 heures et le lendemain faire votre gelée comme une confiture normale, dès qu'il ne reste plus de liquide mixer et incorporer une feuille de gélatine pendant que c'est encore chaud. Mixer pour avoir une gelée et réserver à température ambiante.

### Sablé aux noix :

Préchauffer le four à 170°.

Dans un batteur avec la feuille, mélanger le beurre avec les noix, la farine et le sucre. Incorporer les feuilletines et dresser dans un cadre de 30 x.5,5x3, faire cuire environ 20 mn.

### Mousse chocolat noir :

Faire fondre le chocolat au bain-marie et battre la crème en chantilly. Cuire le sucre à 115° avec l'eau. Ajouter la gélatine. Verser en filet sur les jaunes d'eau battus dans le mixer et monter jusqu'à complet refroidissement, puis incorporer la crème fouettée mélangée au chocolat fondu. Mélanger les deux masses ; Dresser aussitôt dans le cadre. en posant d'abord le sablé, en le recouvrant ensuite de gelée et de la mousse au chocolat. Faire prendre au froid et servir en

