



TEDDY'S CUBE

Une photo récemment parue dans un magazine m'a donné envie de tenter ce gâteau au chocolat. L'idée vient de "La grande épicerie de Paris" et il s'agit d'une sorte de "compression" d'oursons en guimauve. Ce n'est pas ma première expérience avec cette confiserie et j'ai trouvé amusant de l'utiliser de nouveau pour fêter la Saint Nicolas avec les enfants.

Ce qui en ressort c'est que l'effet produit est incontestable, par contre vous pouvez imaginer comme le découpage est ensuite délicat !!! Les oursons recouvrent en fait ici un gâteau au chocolat du type "forêt noire" et donc des couches successives de gâteau, ganache et chantilly. Certains s'amuseront peut-être comme moi en réalisant cette "compression", je me contenterai de vous donner ici une bonne recette de gâteau au chocolat et de ganache ; à vous de voir si vous allez vous lancer dans la construction.....

GATEAU AU CHOCOLAT

Ingrédients :

2 oeufs entiers et 3 jaunes

100 grs de poudre d'amandes, 100 grs de sucre glace

50 grs de chocolat noir, 50 grs de beurre, 50 grs de farine

Dans le bol d'un robot, mettre les 2 oeufs entiers et les 3 jaunes, (réserver les blancs), ajouter la poudre d'amandes et le sucre glace, faire tourner le robot rapidement pendant 5 mn, puis à vitesse réduite pendant 2 mn.

Pendant ce temps, faire fondre ensemble à feu très doux le chocolat et le beurre, incorporer la farine tamisée et bien mélanger. Battre les 3 blancs d'oeufs en neige ferme.

Ajouter le mélange chocolat-beurre-farine dans la cuve du robot, donner encore quelques tours pour bien mélanger puis ajouter les blancs en neige en mélangeant délicatement à l'aide d'une spatule. Verser l'ensemble dans un moule beurré et fariné et cuire 30 mn dans un four préchauffé à 200°. Démouler à la sortie du four et laisser refroidir sur une grille.

UNE BONNE GANACHE CHOCOLAT

Ingrédients :

150 grs de chocolat noir dessert, 25 cl de crème fraîche entière liquide, 1 cuil. à soupe de miel

Faire fondre le chocolat au bain marie. Pendant ce temps prélever 10 cl de crème fraîche dans une casserole et ajouter le miel, faire chauffer. Quand le chocolat est fondu, verser le mélange crème et miel sur le chocolat en remuant. Ajouter ensuite le reste de crème fraîche et bien mélanger. Mettre la préparation une nuit au réfrigérateur. le lendemain, battre au fouet comme pour une chantilly pour alléger la préparation qui servira à garnir des gâteaux ou des macarons.

ATELIER CUISINE – 769, Domaine de la Vigne – 59910 BONDUES

Tél. : 06 86 31 11 20 - e-mail : npramondon@free.fr - Web : www.ateliercuisine.com

Blog : maptitcuisine.canalblog.com