

Moelleux chocolat amande

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Préparation



Ce moelleux chocolat amande est un gâteau comportant deux textures différentes au chocolat:
- un moelleux à la limite d'un fondant (à cause d'une cuisson courte)
- un glaçage au chocolat proche d'une ganache.
Un mariage explosif en bouche! Miam miam.

Préparation : 20min + 20min

Repos : 2 heures

Cuisson : 20 min Th. 5 (150°C)

Ingrédients (moule 24 à 26 cm)

Appareil	glaçage
200 g de chocolat noir	70 g de crème liquide
125 g de sucre semoule	40 g de chocolat noir
125 g de beurre+20 g moule	30 g de chocolat au lait
80 g d'amandes en poudre*	30 g de sucre semoule
60 g de fécule de maïs (type Maïzena)	50 g de beurre
3 oeufs	
4 gouttes d'extrait d'amandes	
*amandes non mondées et réduites en poudre grossière. Surtout pas de poudre trop fine ! Les petits grains d'amande doivent croquer sous la dent	

Le Moelleux

Séparer les jaunes des blancs et monter les blancs en neige ferme. Faire fondre le chocolat au bain marie avec le beurre. Battre les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux.



Verser le chocolat fondu sur le mélange. Ajouter la fécule puis la poudre d'amandes. Ajouter les gouttes d'extrait d'amandes si vous avez. Terminer par l'ajout des blancs en neige. Mélanger délicatement.

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Le glaçage



Préparer le glaçage lorsque le gâteau est cuit et refroidi.

Faire bouillir la crème. Hors du feu, y ajouter le sucre et les deux chocolats cassés en petites parcelles. Remuer jusqu'à ce que tout soit fondu. Laisser reposer une dizaine de minutes. Incorporer le beurre en trois fois par morceaux en mélangeant.

Montage et cuisson

Beurrer et fariner un moule (24 cm à 26 cm de diamètre). Y verser la pâte et cuire 20 minutes thermostat 5 (150°C).



A la sortie du four, le test du couteau ressort une pâte qui paraît pas cuite car la préparation colle au couteau... N'ayez crainte, a cuisson continue et la consistance du "moelleux fondant" se produit en refroidissant. Laisser donc refroidir à température ambiante. Le démoulage s'opère en retournant le gâteau sur une grille. Comme le fond est bien lisse, vous pouvez effectuer le nappage sur ce fond et il se fera sans problème. Il est possible de faire le nappage sur le dessus comme ici. Mais la cuisson produit un léger rebord qu'il faut supprimer à l'aide d'un couteau pour obtenir une surface lisse.



Placer le gâteau avec la grille au-dessus d'une assiette plus grande afin de récupérer le chocolat qui déborde lors du glaçage. Préparer le nappage et verser le au centre. Le glaçage doit s'écouler tout seul sans avoir à utiliser la spatule pour lisser. Avec une cuillère, napper les bords de chocolat pour terminer. Déplacer le gâteau sur le plat de service. Pour l'occasion, le gâteau est décoré de vermicelles arc-en-ciel. Mettre au réfrigérateur pour le déguster frais, c'est meilleur !

