



Gâteaux moelleux au chocolat

Recette pour 8 parts

Ingrédients

Pour les gâteaux moelleux

- 3 œufs
- 2 jaunes d'œufs
- 2 blancs d'œufs
- 110 g de poudre d'amandes
- 140 g de sucre
- 50 g de farine
- 30 g de cacao

Pour les amandes caramélisées

- 75 g d'amandes
- 100 g de sucre

Pour le glaçage

- 250 g de chocolat pâtissier Bio noir Cémoi
- 50 g d'huile de pépins de raisin
- 75 g d'amandes concassées

Pour la ganache montée

- 80 g de chocolat pâtissier bio lait Cémoi
- 175 g de crème liquide entière

La ganache montée

1. Faire fondre le chocolat avec 50 g de crème. Bien mélanger.
2. Ajouter le restant de crème et laisser pendant quelques heures au frais.

Les gâteaux moelleux

1. Préchauffer le four à 200°C.
Placer les œufs, les jaunes, la poudre d'amande et les 90 g de sucre dans un cul de poule et fouetter pendant une dizaine de minutes.
Monter les blancs en neige. Ajouter le sucre restant petit à petit.
2. Ajouter la meringue au premier mélange, délicatement, à la spatule. Tamiser la farine et le cacao sur le mélange et l'incorporer, toujours délicatement.
3. Verser la pâte dans un cadre de 20 cm en silicone. Faire cuire pendant 20 minutes. Laisser refroidir, puis égaliser les bords et couper en 8 parts.

Les amandes caramélisées

1. Passer les amandes pendant 10 minutes à 180°C.
2. Faire un caramel avec le sucre et une cuillère d'eau.
3. Ajouter les amandes. Mélanger, puis réserver sur une feuille de cuisson.
4. Garder quelques amandes pour la décoration. Concasser grossièrement le reste.

Le glaçage

1. Faire fondre le chocolat et l'huile dans un bol. Mélanger. Ajouter les amandes.
2. Piquer les gâteaux dans une fourchette et les tremper dans le chocolat à 30°C. Les déposer sur une grille. Laisser prendre au frais.

Le montage

1. Monter la ganache en chantilly pas trop ferme.
2. Mettre dans une poche et disposer sur le glaçage refroidi. Décorer d'amandes caramélisées.