

gâteau de saint valentin
<http://comete59.wifeo.com/>



Ingredients pour le gâteau:

un moule coeur (si vous n'en avait pas on peut prendre un moule à génoise 24cm)

200 gr de chocolat noir à pâtisser

3 oeufs

150 gr de sucre en poudre

150 gr de beurre

100 gr de farine

Ingrédient pour la crème:

100 gr de chocolat au lait

1 oeuf

30 gr de sucre en poudre

Ingrédients pour la glaçage:

100 gr de chocolat noir à pâtisser

30 gr de beurre

un peu de lait

50 gr de sucre en poudre

décor j'ai utilisé 3 carrés de chocolat blanc et un peu de sucre glace

pour le gâteau:

1. séparer les blancs et les jaunes d'oeufs, travailler les jaunes avec le sucre

il faut que le mélange blanchisse et qu'il soit mousseux

2. faire fondre le chocolat et le beurre pour obtenir une pâte lisse et brillante laisser refroidir un peu

ajouter le chocolat /beurre fondu et la farine au jaunes d'oeufs/sucre

3. battre les blancs en neige très ferme, puis ajouter en 1/3 au chocolat

4. bien mélanger pour alléger la pâte, puis ajouter le reste des blancs mélanger délicatement

5. mettre dans votre moule et faire cuire au four, c'est cuit lorsqu'une pointe de couteau sort sèche

laisser refroidir avant de démouler pendant ce temps on prépare la crème:

1. travailler le beurre en pommade avec le sucre

2. ajouter le chocolat au lait fondu, et l'oeuf, battre au fouet électrique pour bien mélanger les ingrédients

une fois votre gâteau refroidi, démouler le et couper le en 2 parties, pour pouvoir y mettre la crème à l'intérieur puis remettre le dessus

préparer le glaçage

1. dans une casserole, mettre tous les ingrédients et faire chauffer

il faut que tout soit fondu pour obtenir une pâte lisse et brillante

étaler sur votre gâteau pour le couvrir en entier

ne vous inquiétez pas pour les "taches" autour on les enlèvera plus tard!

il ne reste plus qu'à décorer selon votre goût et humeur!

sur le mien j'y ai mis 3 carrés de chocolat blanc et un pourtour de sucre glace

enlever le glaçage qui aura coulé en trop autour du gâteau sur le plat

et voilà sortir du frigo 1 heure avant de déguster