

## **Gâteau Chocolat Ultime Pierre Hermé.**

Recette : Fabrice Dozias d'après la recette de Suzy Palatin/Pierre Hermé.

Adresse du site : [blog.dozias.fr](http://blog.dozias.fr)

On veut tous une recette de gâteau au chocolat, hyper facile, très rapide, pour un goûter, un anniversaire...

J'ai trouvé exactement ce qu'il vous faut. Selon Pierre Hermé c'est le meilleur gâteau au chocolat qui existe et c'est

celui de Suzy Palatin une écrivaine culinaire créole...

Le problème des gâteaux au chocolat c'est qu'ils sont souvent trop sucrés, trop durs, trop secs, trop bourratifs. Ici on va avoir un gâteau léger et c'est terrible car il y'a des tonnes de calories...

Pourquoi c'est léger ?

Trois trucs.

- On va monter un peu les oeufs en les battants. Ensuite les proportions sont idéales !
- La cuisson avec four entre-ouvert et pas de chaleur tournante. On va ruser avec l'humidité !
- Les quantités des ingrédients parfaites.

### **Pour 6 à 8 personnes :**

Préparation : 10 min – Cuisson : 25 min

Ingrédients : 250 g de chocolat noir (à 60% de cacao), 250 g de beurre mou, 4 oeufs, 200 g de sucre en poudre, 70 g de farine.

- Sortez le beurre pour qu'il soit mou, carrément hyper pommade !

- Préchauffez le four à 180° (Thermostat 6)

- Hachez le chocolat en petits morceaux, puis faites-le fondre dans une casserole au bain-marie. (Une autre option c'est de le passer au micro-onde pendant 3 minutes par série de 45 s en remuant entre chaque.)

- Fouettez les oeufs et le sucre. C'est là qu'avoir des oeufs battus et montés va donner de la légèreté au gâteau. Moi je mets carrément mes oeufs au batteur et j'ajoute le sucre au fur et à mesure. Il faut que ça mousse, que ça blanchisse, que ça mousse !

- Ajoutez le beurre mou au chocolat. Si il n'a pas eu le temps de ramollir parce que vous faites ça très vite, vous le tapez avec un rouleau il va s'attendrir pour avoir du beurre pommade. tenter d'avoir un beurre vraiment pommade pour que le mélange soit bien homogène.

Si cela fait comme une pâte cela veut dire que le chocolat n'est pas assez chaud et surtout le beurre trop froid. pas de panique je vous montre sur la vidéo comment gérer. VOus repassez le tout au bain-marie un tout petit peu en remuant au fouet et vous obtiendrez un appareil bien homogène et lisse. Pour l'aspect gustatif, le fait d'avoir un beurre pommade ajoutera un meilleur moelleux...

- Mélangez délicatement le chocolat-beurre avec les oeufs-sucre en 3 fois (la première au fouet à l'aide d'une maryse. Attention d'attendre que votre mélange chocolat/beurre ne soit pas trop chaud ! (moins de 37°, moins que votre corps donc c'est facile au toucher).

- Ajoutez la farine tamisée à la préparation délicatement.

- Beurrez un moule à manqué de 22cm de diamètre , puis farinez-le. Si vous utilisez du silicone pas besoin.

- Versez-y le mélange avant d'enfourner 25 minutes. Laissez la porte du four entrouverte en y coinçant une cuillère en bois par exemple.

- A la sortie du four, attendez 10-15 min, puis démoulez sur une grille à pâtisserie.

- Dégustez une fois refroidi.

- Avec un petit café ou un thé ce n'est que du bonheur.

-En option une crème anglaise et on est au paradis.