

# Gâteau au chocolat

(Donne 1 gâteau)

## **Ingrédients :**

240g sucre

260g farine

240g eau froide

2-4 œufs entiers

10ml shortening

10ml beurre

20ml poudre à pâte

10ml bicarbonate de soude (soda)

15ml cacao

25ml huile

## **Préparation :**

1. Préchauffer le four à 350oF.

2. Placer dans le bol d'un mélangeur le sucre, la farine, l'eau, les œufs, le shortening et le beurre. Battre ces ingrédients pendant un dizaine de minutes à haute vitesse.

3. Ajouter la poudre à pâte et le bicarbonate de soude au mélange et continuez de battre pendant que vous préparez la pâte de chocolat en mélangeant le cacao avec l'huile.

4. Incorporer la pâte de chocolat, continuer à battre quelques minutes, puis verser l'appareil dans deux moules ronds de 8 pouces, préalablement graissés et enfarinés.

*La même recette servira à produire un gâteau à la vanille en omettant le cacao et l'huile, et en ajoutant de l'essence de vanille, ou d'autres parfums si désiré.*

## **CRÈME AU BEURRE AU CHOCOLAT (Donne 1 kg)**

### **Ingrédients :**

7 blancs d'œuf

400g sucre glace

500g beurre doux

100g gras végétal  
30ml cacao  
45ml huile végétale

**Préparation :**

1. Dans un cul de poule, mélanger les blancs d'œuf et le sucre glace.
2. Chauffer cette préparation au bain-marie en remuant jusqu'à ce que le sucre soit dissout ou jusqu'à ce que la préparation soit chaude au doigt.
3. Placer le mélange dans le bol d'un batteur, équipé d'un fouet et battre le mélange blancs et sucre jusqu'à complet refroidissement (ceci prendra environ 25 à 30 minutes).
4. Ajouter le beurre en pommade, le gras végétale et continuer de battre le mélange. Pendant ce temps, produire une pâte de chocolat en mélangeant le cacao à l'huile.
5. Incorporer la pâte de chocolat à la crème et continuer de battre jusqu'à obtention d'un mélange bien homogène.



Une fois terminé, je vous suggère de recouvrir ce gâteau de framboises fraîches, il est excellent