



Gâteau forêt noire décadent

[DESSERTS - RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 12-14

TEMPS DE PRÉPARATION : 25-30 MIN

TEMPS DE CUISSON : 30-35 MIN

TEMPS DE REPOS : 3H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Recette par notre collaboratrice **Nathalie Labelle**

Gâteau:

- 70 g ($\frac{1}{2}$ t.) de chocolat noir en pastille ou en morceaux
- 75g. ($\frac{2}{3}$ t.) de poudre de cacao
- 430 ml (1 $\frac{3}{4}$ t.) d'eau bouillante
- 330g (3 t.) de farine tout usage
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 160g ($\frac{3}{4}$ t.) de sucre
- 130g (1 t.) de cassonade
- 3 oeufs
- 250 ml (1 t.) d'huile canola

Garniture de cerises:

- 220 g (2t.) de cerises congelées *
- 55g ($\frac{1}{4}$ t.) de sucre*
- 65 ml ($\frac{1}{4}$ t.) d'eau
- 1 gousse de vanille ou 1 cuillère à thé d'essence de vanille

*Si vous décidez de couper en deux les gâteaux pour faire 4 étages, ajouter une tasse de cerises congelés et une cuillère à soupe de sucre.

Chantilly*:

- 250 ml (1 t.) de crème 35% à fouetter
- 2 c. à table de sucre

**Si vous décidez de couper en deux les gâteaux pour faire 4 étages, doubler la chantilly!*

Montage:

- Beemer cerise **facultatif*
- Cerises
- Copeaux de chocolat

Préparation

Gâteau:

1. Préchauffer le four à 350°F.
2. Dans un bol, mettre le chocolat noir, la poudre de cacao et l'eau bouillante. Mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et réserver. Laisser refroidir.
3. Dans un bol, mélanger la farine, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte. Réserver.
4. Battre les œufs et les sucres. Ajouter l'huile en filet tout en continuant à battre. Lorsque tout est homogène, ajouter les ingrédients secs en trois fois.
5. Ajouter ensuite l'appareil de chocolat en filet.
6. Graisser 2 moules ronds à gâteaux de 8 pouces. Répartir uniformément la pâte dans les 2 moules.

7. Enfourner et cuire 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressort propre. Laisser reposer pendant 30 minutes dans les moules sur des grilles.
8. Démouler les gâteaux et les laisser refroidir pendant 3 heures. Il est essentiel qu'ils soient complètement refroidis avant de procéder au montage.

Garniture de cerises:

1. Dans une petite casserole, mettre tous les ingrédients et laisser un peu réduire. Il faut sentir le sirop se former. Retirer du feu et laisser refroidir. Noter que le temps peut varier selon la quantité d'eau contenue dans les cerises.

Chantilly:

1. Dans un bol, battre la crème fouettée et le sucre jusqu'à ce que cela forme des pics. Réserver. ***
Si vous avez un siphon, cela ira plus vite.

Montage:

1. Vous avez l'option de couper en deux vos deux gâteaux pour en faire 4 étages*, cela peut être spectaculaire. Mais n'oubliez pas d'ajuster la crème fouettée et les cerises.
2. Le montage sera le même.
3. Mettre un peu de Beemer dans un petit bol, badigeonner la couche interne de gâteau.**
4. Mettre la moitié (ou le quart si vous coupez les gâteaux en deux) de crème fouettée et y ajouter la moitié (ou le quart si vous voupez les gâteaux en deux) de la garniture de cerises de façon aléatoire. (Répéter s'il y a d'autres étages).
5. Mettre le reste de crème fouettée sur le dessus du gâteau, y ajouter des cerises fraîches et des copeaux de chocolat.
6. Garder le gâteau au réfrigérateur.

*NOTE DE NANCY : Pour avoir testé les deux versions, je recommande fortement de couper les gâteaux en deux et augmenter la quantité de crème chantilly et de cerises comme indiqué dans les ingrédients.

**Sauter cette étape si vous voulez une version sans alcool.

Bonne dégustation!