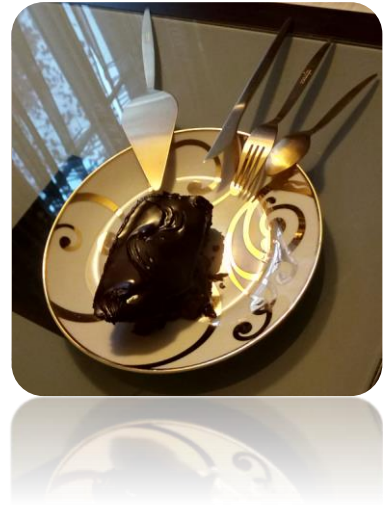


# LA RECETTE DU MOIS

## GÂTEAU AU CHOCOLAT ET MASCARPONE DE C.L.

### INGRÉDIENTS

- ❖ 200 g de chocolat noir fondu
- ❖ 250 g de mascarpone casher
- ❖ 4 œufs entiers
- ❖ 60 g de sucre glace
- ❖ 40 g de farine
- ❖ Pour le glaçage : 100 g de chocolat noir + 50 g de beurre



### PRÉPARATION

- Préchauffez le four à 150° (Th. 5)
- Graissez un moule à manqué (silicone ou autre)
- Dans un récipient profond, fouettez le mascarpone pour le détendre
- Faites fondre le chocolat, au bain-marie ou au micro-ondes (à faible puissance et par brèves périodes)
- Versez le chocolat fondu sur le mascarpone, et fouettez jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé
- Ajoutez les œufs un à un, tout en fouettant : attendez à chaque fois que l'œuf soit bien incorporé avant de rajouter le suivant
- Versez ensuite le sucre glace et fouettez à nouveau
- Enfin, versez la farine petit à petit et mélangez délicatement, à la maryse ou au fouet à main
- Prenez toutefois garde à ne pas faire entrer d'air dans la pâte, afin que le gâteau ne gonfle pas de façon irrégulière lors de la cuisson
- Versez la pâte dans le moule et enfournez pour 20 mn
- A la sortie du four, laissez refroidir le gâteau dans son moule
- Une fois à température ambiante, mettez-le à réfrigérer pour 3 bonnes heures
- Préparez alors le glaçage au chocolat, en faisant tout d'abord fondre 100 g de chocolat, au bain-marie ou au micro-ondes
- Quand il est bien lisse, incorporez le beurre coupé en petit morceaux, en mélangeant doucement à la maryse
- Démoulez le gâteau froid sur votre plat de service
- Appliquez un rhodoïd sur le contour du gâteau, en le faisant légèrement dépasser en hauteur
- Quand le nappage est un peu redescendu en température et qu'il devient crémeux, versez-le sur le gâteau
- Réservez ce gâteau fondant au réfrigérateur 30 mn
- Puis ressortez-le et faites sur le dessus des zigzags ou autre décoration, à la fourchette par exemple
- Si vous le pouvez, attendez qu'il soit revenu à température ambiante ...

**...BRAVO ET BONNE DÉGUSTATION !**