

Le gâteau au chocolat de Cyril Lignac : FABULEUX !

De la bombe.

RÉALISATION : Pour un cadre de 20x20 ou un cercle de 22cm :

200g de chocolat (j'ai mis du Valrhona Caraïbes 66%)
250g de mascarpone (l'idéal est qu'il soit à température ambiante)
4 oeufs tempérés
75g de sucre glace
40g de farine

Pour le glaçage :
100g de chocolat
50g de beurre

Ce gâteau contient assez peu de sucre. J'ai choisi un chocolat assez fort car je me suis rendue compte que tout le monde s'y était habitué chez moi, et si je descends en pourcentage les gosses trouvent ça trop sucré ! J'hallucine... Par contre vous pouvez choisir un chocolat moins fort si vous préférez.

Vous pouvez faire ce gâteau au batteur, mais je vous conseille de le faire **au robot**, ça sera bien plus pratique pour cette recette.

Préchauffez le four à **150° chaleur tournante**.

Commencez par faire fondre **200g de chocolat** pendant **4mn au micro-ondes à 400W**.
Mélangez avec une maryse pour finir de le faire fondre :

Versez les **250g de mascarpone dans la cuve de votre robot**, et fouettez-le un peu pour le détendre.
Versez le chocolat sur le mascarpone (on verse toujours le chaud dans le froid, et non l'inverse) et fouettez bien.
Raclez bien le récipient à la maryse pour ne pas perdre un gramme de chocolat !
Si le mascarpone est trop froid le mélange deviendra assez dur, ce qui est un peu galère au batteur, mais rien d'insurmontable non plus :

Ajoutez **4 oeufs un à un** (d'où l'intérêt du robot), en fouettant **environ trente secondes** après l'ajout de chaque oeuf :

Le mélange devient plus liquide :

Ajoutez 75g de sucre glace, mélangez un peu :

Ajoutez 40g de farine, mélangez sans insister !

J'ai choisi de cuire ce gâteau vraiment comme un brownie, **dans un cadre de 20x20cm**, que j'ai déposé sur une feuille d'alu, afin de pouvoir colmater les bords avec, pour que la pâte ne s'échappe pas à la cuisson :

Il est TRÈS IMPORTANT de cuire ce gâteau sur du silicone. Si vous avez un moule en silicone c'est encore mieux ! J'ai donc déposé mon cercle sur une exopat. Seul le silicone conservera le moelleux de ce gâteau à la cuisson. Ceci est valable pour les brownies également !
Versez la pâte dans le cadre (inutile de beurrer) :

Enfournez pour environ 25mn. Aidez-vous d'une plaque pour déposer le gâteau dans le four, mais surtout retirez-la ensuite ! Il faut que l'exopat soit déposée directement sur la grille !
S'il lève un peu, piquez-le pendant la cuisson. Le gâteau doit encore être un peu tremblotant au centre :

Ôtez le cercle, et laissez-le refroidir un peu, avant de le laisser deux heures au réfrigérateur, avec le papier alu (si vous essayez de l'enlever tout de suite, c'est la cata assurée).
Lorsque le gâteau est bien froid, retournez-le entre deux assiettes, ôtez le papier alu, et déposez-le sur un plat.

Quand le gâteau est froid, préparez le glaçage.

Pour cela rien de plus simple ! Il suffit de faire fondre 100g de chocolat pendant 4mn à 400W au micro-ondes, puis d'ajouter peu à peu 50g de beurre, en mélangeant bien avec une maryse.

Étalez ensuite le glaçage sur le gâteau. Pour cela il doit être crémeux ! S'il est trop liquide laissez-le refroidir avant.

J'ai choisi de faire un décor avec un couteau-scie (un couteau à pain !) comme je l'ai vu dans le livre "Pâtisserie !" de Felder (la bible rose à avoir absolument !). Il suffit de faire des vagues avec le couteau, le résultat est très joli. Il faut aller vite pour que le glaçage ne fige pas !!!
Voici la photo du livre de Felder :

Parez les bords avec un grand couteau pour qu'il soit bien présentable.

Remarques :

- N'oubliez pas que la cuisson est fonction de l'épaisseur. Il faudra la prolonger si vous choisissez un moule plus petit. Mais le gâteau ne doit pas être trop cuit : il doit être encore un peu tremblotant (mais pas trop non plus, il faut pouvoir le démouler).
- Il est tellement bon qu'il ferait un excellent gâteau d'anniversaire je pense.
- D'après Lignac on peut ajouter des dés de poires ou des noix de pécan à l'intérieur.
- Je me demande ce que cela donnerait avec du "Dulcey" de Valrhona...

Si vous avez l'occasion de passer chez Lignac, vous vous en souviendrez longtemps... (photos prises vite fait, désolée) :