

Experts de l'industrie alimentaire

Chefs et recettes

Inspiration de produits

GÂTEAU AU TRIPLE CHOCOLAT SANS FARINE

Si trop manger de chocolat est une erreur, qui veut avoir raison?!



Préparation: **60 minutes**

Cuisson: **18-20 minutes**

Portions: **12 portions**

Difficulté de la recette: **facile**

Ces gâteaux sont faciles à préparer et raviront toute la famille. Puisque cette recette ne comprend pas de farine, nos amis cœliaques peuvent aussi profiter de la décadence du chocolat. Ajoutez votre touche personnelle à cette

recette en garnissant une ganache au chocolat de votre garniture préférée, de noix confites, de noix de coco grillée ou de m&m aux arachides!

Ingrédients

Pour le gâteau:

- ✓ 1 tasse de beurre non salé, plus 2 petits cubes pour beurrer des moules à muffins
- ✓ 1 lb de chocolat noir, haché
- ✓ 1 1/3 tasse de sucre blanc
- ✓ 2/3 tasse de cacao non sucré en poudre, plus 2 c. à soupe de cacao pour saupoudrer les moules à muffins.
- ✓ 1/2 c. à thé de sel
- ✓ 6 gros œufs, avec les jaunes séparés des blancs

Pour la ganache:

- ✓ 8 oz de chocolat noir
- ✓ 1 tasse de crème épaisse
- ✓ 1 c. à soupe de crème irlandaise Baileys

Étapes

Pour les gâteaux

1. Préchauffer le four à 325 F. Graisser les moules à muffins avec des cubes de beurre au besoin. Faire fondre le chocolat et le beurre dans un bol au bain-marie; remuer fréquemment jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.
2. Incorporer doucement le sucre, la poudre de cacao et le sel à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que tous les grumeaux aient disparu. Retirer du feu et laisser refroidir 2 ou 3 minutes.
3. Battre les blancs d'œufs dans un bol ou au batteur jusqu'à ce qu'ils forment des pics fermes.
4. Incorporer les jaunes d'œufs au mélange de chocolat refroidi en remuant.
5. Incorporer environ le tiers des blancs d'œufs fouettés dans le mélange au chocolat. Racler ensuite le mélange de chocolat dans le reste des blancs d'œufs fouettés et plier doucement jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés.
6. Saupoudrer des moules à muffins graissés avec 2 c. à soupe de poudre de cacao, au besoin.
7. Verser dans les moules préparés et cuire au four de 17 à 22 minutes ou jusqu'à ce que la pâte au milieu des gâteaux ait saisie.
8. Laisser refroidir dans les moules pendant 2 ou 3 minutes, puis sur une grille (le gâteau dégonflera légèrement).
9. Une fois les gâteaux refroidis sur une grille métallique, déposer la grille sur une plaque à pâtisserie ou une autre surface pour recueillir les gouttes de chocolat et verser 1 à 2 oz de ganache au chocolat sur chaque gâteau individuel.

Pour la ganache

1. Faire mijoter la crème et le Baileys à feu vif.

2. Verser le liquide chaud sur le chocolat haché et mélanger jusqu'à consistance lisse. Assurez-vous d'utiliser la ganache pendant qu'elle est encore chaude.