



## Le gros gâteau chocolat et Carambar

Recette pour 6 à 10 personnes. Préparation : 30 min. Cuisson : 35 min.

### Ingrédients

Lait : 25 cl  
Chocolat noir à pâtisser : 50 g  
Carambar <sup>TM</sup> : 12, classiques  
Jaunes d'oeufs : 2  
Sucre : 60 g  
Maïzena : 20 g

Beurre : 100 g  
Oeufs : 4  
Sucre en poudre : 160 g  
Farine : 100 g  
Fécule : 50 g  
Maïzena : 50 g  
Levure : 1 sachet  
Cacao amer : 30 g

Cacao amer + beurre pour le moule

### Matériel

un cercle à entremets extensible  
ou un moule à charlotte  
3 jattes  
un fouet  
une balance ménagère



### Réalisation > la crème aux Carambar

1. Porter à ébullition le lait avec le chocolat coupé en morceaux et les Carambar <sup>TM</sup>. Bien lisser quand tout est fondu et laisser tiédir.
2. A part, battre les 2 jaunes d'oeufs avec le sucre en poudre jusqu'à blanchiment.
3. Incorporer à cette dernière préparation la Maïzena, puis verser le tout dans la casserole et remettre à ébullition quelques minutes. Puis laisser tiédir un peu.

### Réalisation > la pâte du gros gâteau

4. Beurrer et saupoudrer de cacao amer tout l'intérieur du cercle à gâteau.  
*- cela permettra à la pâte de ne pas accrocher et de pouvoir démouler le gâteau en douceur, c'est toujours mieux que la farine qui laisse parfois des traînées blanches sur les parts de gâteau que vous servez -*
5. Faire fondre le beurre aux micro-ondes.
6. A part, battre les 4 jaunes d'oeufs avec le sucre en poudre jusqu'à blanchiment. Incorporer ensuite la farine, la fécule, la Maïzena, la levure, le cacao amer et le beurre fondu. Mélanger le tout énergiquement.

- la pâte est particulièrement compacte, c'est tout à fait normal, ne rajoutez aucun liquide ! Les blancs d'oeufs vont ensuite humecter l'ensemble et donner une préparation onctueuse à souhait -

**7.** Monter les 4 blancs en neige. Les incorporer délicatement au reste de la préparation et bien lisser.

### La cuisson

**8.** Préchauffer le four à 175°C.

**9.** Verser la moitié de la pâte dans le moule et lisser. Verser toute la crème aux Carambar dessus jusqu'à 1 cm des bords. Et recouvrir du reste de la pâte au chocolat.

**10.** Enfourner pour 35 min. Laisser complètement refroidir avant de tenter de démouler. Le coeur du gâteau est encore onctueux, donc le gâteau peut s'affaisser un petit peu en son centre.

- si vous préférez qu'il soit bien cuit, poursuivez sa cuisson durant 5 autres minutes au bout desquelles vous piquerez un cure-dents au centre du gâteau ; si celui-ci ressort sec alors le gâteau est à point pour vous -

- mais le point fort de ce gâteau est justement la crème de Carambar au centre, donc il vaut mieux le cuire dans le délai fixé –

### La présentation

**11.** Sortir le gâteau du réfrigérateur au moins 2 heures avant dégustation pour qu'il ne soit ni trop ferme ni froid, mais délicieusement onctueux et fondant au centre. Ou alors le savourer 2 heures après sa sortie du four !

- et si vous souhaitez ramollir le centre du gâteau, n'hésitez pas à le passer avant dégustation une vingtaine de secondes aux micro-ondes à puissance moyenne -

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)