

Gâteau chocolat de fin d'année, biscuit tendre au chocolat et fruits secs par le chef pâtissier Benoit Castel.



Ingrédients :

Biscuit

Beurre 70 g
Chocolat 45 g
Œuf 60 g
Sucre 75 g
Farine 20 g
Levure chimique 1 g
Noisettes grillées
et concassées

Caramel

Sucre 60 g
Crème liquide 90 g
Beurre salé 30 g

Crème « chocolat »

(à faire la veille)

Crème liquide 400 g
Chocolat au lait 300 g

Préparation

Biscuit

- Faire fondre le beurre et le chocolat, ajouter le sucre, mélanger avec les œufs puis ajouter la farine tamisée avec la levure.
- Verser dans un moule beurré et fariné.
- Parsemer avec les noisettes concassées.
- Cuire à 170 °C pendant 8 mn.

Crème « chocolat » *(à faire la veille)*

- Faire bouillir la crème, verser le chocolat, bien mélanger au fouet.
- Puis réserver au frigo, jusqu'au lendemain.
- Le lendemain, faire monter la préparation au batteur doucement.

Caramel

- Cuire le sucre à sec, « décuire » avec la crème liquide.
- Ajouter le beurre.
- Faire refroidir.

Montage

- Disposer le biscuit sur un carton ou un plat.
- Dresser des quenelles de crème chocolat.
- Parsemer des éclats de noisettes caramélisées, des suprêmes d'agrumes... et quelques zestes d'orange confits.