

Simnel cake au chocolat

Ce gâteau de Pâques au chocolat est l'alternative idéale pour ceux qui ne raffolent pas de la version originale du Simnel cake anglais à base de fruits secs. Un gâteau au chocolat délicieux, cuit dans la cocotte en fonte, il est constitué de plusieurs couches et couronné d'un glaçage à la ganache au chocolat et de pâte d'amande au chocolat faite maison. Pour apporter une petite touche traditionnelle, décorez-le avec des boulettes de pâte d'amande au chocolat et des mini œufs enrobés de sucre. Le gâteau peut également être décoré avec de la pâte d'amande à la pistache si vous le souhaitez.



INFORMATIONS SUR LA RECETTE

Pour 10-12 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION

60 minutes

TEMPS DE CUISSON

60 minutes

INGRÉDIENTS

Gâteau

- 100 g de chocolat noir (70 % de cacao)
- 250 g de beurre à température ambiante, plus un peu pour graisser la cocotte
- 250 g de sucre blond
- 4 gros œufs
- 200 g de farine plus un peu pour fariner
- 2 cuillères à café rases de levure chimique
- 55 g de cacao en poudre
- ½ cuillère à café de cannelle moulue
- 2 cuillères à café d'extrait de vanille
- 1 cuillère à café de café instantané dissout dans 1 cuillère à soupe d'eau - refroidi

Glaçage au chocolat

- 150 g de chocolat noir (70 % de cacao)
- 150 ml de crème fraîche épaisse
- 150 g de sucre glace

Pâte d'amande au chocolat

- 250 g de sucre glace plus un peu pour les boulettes
- 75 g de cacao en poudre
- 400 g de poudre d'amande
- 1 cuillère à café d'extrait naturel d'amande
- 2 blancs d'œuf de taille moyenne, battus jusqu'à mousser légèrement

Pour la décoration

- Environ 12 mini œufs enrobés de sucre
- 1 ruban de 1 mètre de long

RECETTE

Préchauffer le four à 180 °C.

Pour les fours à chaleur tournante, réduire la température de 10 à 20°C.

Pour préparer le gâteau, poser un bol résistant à la chaleur sur une casserole d'eau chaude mais non bouillante. Casser le chocolat en petits morceaux dans le bol et laisser fondre.

Battre ensemble le beurre ramolli et le sucre jusqu'à obtenir un mélange léger et aéré. Incorporer les œufs l'un après l'autre puis ajouter 2 cuillères à soupe de farine pour empêcher le mélange de se détacher.

Tamiser la farine, la levure chimique, le cacao et la cannelle au-dessus de la préparation et mélanger. Ajouter l'extrait de vanille et le café liquide, puis le chocolat fondu, et bien mélanger le tout jusqu'à obtenir un mélange lisse.

Graisser l'intérieur de la cocotte avec un peu de beurre et fariner légèrement. Verser l'appareil dans la cocotte à l'aide d'une cuillère, lisser le dessus et faire cuire au centre du four sans couvercle pendant 50 à 60 minutes, jusqu'à ce que la surface du gâteau prenne un aspect craquelé et qu'un cure-dent plongé dans le gâteau puisse en ressortir propre. Laisser le gâteau refroidir complètement avant de le démouler de la cocotte.

Pour préparer le glaçage, faire fondre le chocolat et la crème ensemble dans une casserole à feu doux. Une fois que le chocolat a fondu, battre le tout au fouet, ajouter le sucre glace en le tamisant, puis battre à nouveau jusqu'à obtenir une pâte lisse et brillante. Laisser le glaçage refroidir et le mettre au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il épaississe et puisse être étalé.

Pendant ce temps, pour faire la pâte d'amande au chocolat, tamiser le sucre glace et le cacao dans un bol et ajouter la poudre d'amande tout en remuant. Ajouter l'extrait d'amande avec tout juste assez de blanc d'œuf battu pour lier les ingrédients ensemble, mais rester vigilant car le mélange peut rapidement devenir trop humide et trop collant. Déposer sur une surface préalablement saupoudrée de sucre glace et pétrir pour obtenir une pâte lisse.

Couper la pâte d'amande en 3 morceaux de même taille, diviser l'un des morceaux en 11 parties égales et les rouler en petites boulettes. Étaler les deux autres morceaux de pâte d'amande entre une feuille de papier sulfurisé et une feuille de film transparent, l'un devra faire la taille d'un disque de 18 cm, l'autre de 19 cm. Réserver. Couper le gâteau refroidi en 2 moitiés. Étaler 1/3 du glaçage sur la base coupée, ajouter le plus petit disque de pâte d'amande au chocolat, puis étaler encore 1/3 du glaçage et replacer le haut du gâteau.

Option 1 : Pour conserver, présenter et offrir

Placer du papier sulfurisé dans une cocotte propre et y retourner le gâteau assemblé. Ce faisant, vous pourrez retirer facilement le gâteau assemblé pour le découper.

Option 2 : Placer le gâteau assemblé sur un plateau à gâteau.

Garder 1 cuillère à café du glaçage pour faire tenir la décoration. Étaler le reste du glaçage sur le dessus du gâteau et placer le deuxième disque de pâte d'amande au chocolat. Pincer les bords avec vos doigts pour lui donner une petite touche finale élégante. Attacher le ruban tout autour du gâteau.

Placer les petites boulettes de pâte d'amande en les espaçant tout autour du haut du gâteau et les fixer à l'aide d'une pointe du glaçage mis de côté. Faire une pyramide d'œufs au chocolat au centre du gâteau.