

Cake au chocolat

d'Alain Ducasse



Shopping : pour 2 moules de 15 cm de long (ou pour moi un grand moule de 25 cm)

- 200g farine T55 (180g)
- 85g de cacao en poudre non sucré (80g)
- 7g levure chimique (les 2/3 d'un sachet) (ici : 6 g, soit la moitié environ)
- 125g d'œufs (3 petits) (pour moi : 2 grands, soit 112 g)
- 300g sucre (260g)
- 140g huile végétale type arachide ou tournesol (126g)
- 125g crème double (crème liquide pour moi, à 34% de mat. grasse) (112g)
- 240g lait entier (226g)
- 1 pincée de fleur de sel (pas dans la recette d'origine, mais je me suis dit que ça ne pouvait pas faire de mal)

Remarque : comme j'approchais des 125 g avec seulement 2 œufs, j'ai fait une règle de trois pour les autres ingrédients.

lp process :

- Préchauffer le four à 200° (en ventilé si vous avez, moi, je n'ai pas !)
- Tamiser la farine avec le cacao et la levure chimique.
- Avec un fouet, émulsionner les oeufs avec le sucre et l'huile.
- Incorporer petit à petit le mélange farine-cacao- levure, puis la crème double et enfin le lait.
- Homogénéiser cette pâte sans lui donner trop de corps.
- Beurrer les moules. Y verser la pâte à mi-hauteur en prenant soin d'égaliser l'appareil dans le moule.
- Mettre au four : commencer la cuisson pendant 10 minutes à 200 °C, puis baisser la température du four à 150 °C et cuire 1 h 30 (*pour moi 50 à 55 min à 155°, chez Sandra, 50 min à 160°*).
- Vérifier la cuisson en enfonçant dans un cake la pointe d'un couteau. Celle-ci doit ressortir propre. Sinon, prolonger la cuisson.
- Démouler les cakes sur une grille.
- Les conserver dans du film alimentaire après refroidissement complet.

