

Layer cake triple chocolat

Pour 6-8 personnes

Biscuit

75g de beurre

100g de sucre

180g de farine

60g de cacao en poudre

1 cuil à café de levure chimique

1 cuil à café de bicarbonate

1 pincée de sel

2 œufs

175ml de lait

175ml d'eau bouillante

Ganache montée

400g de chocolat au lait

360g de crème liquide entière

Glaçage au chocolat

50g de beurre

105g de chocolat noir à 70% de cacao

Nid au chocolat blanc

120g de mascarpone

70g de chocolat blanc

Des noisettes enrobées de chocolat ou autre œufs en chocolat

La veille :

Préparez le biscuit : Préchauffez le four à 175°C.

Faites fondre le beurre et laissez-le refroidir. Mélangez la farine avec la levure, le bicarbonate, le sucre, le sel et le cacao. Incorporez le beurre fondu puis les œufs et le lait et pour finir l'eau bouillante. Mélangez bien et quand la pâte est homogène versez-la dans un moule de 20 cm de diamètre. Enfournez à 175°C pour 40 minutes de cuisson. Laissez refroidir le biscuit sur une grille avant de le coupez en trois dans la hauteur afin d'obtenir 3 disques de biscuit de 20 cm de diamètre.

La ganache montée : Dans une casserole portez la crème à frémissement puis incorporez le chocolat pour le faire fondre. Quand la ganache est lisse et homogène filmez-la au contact et réservez-la au frais pour une nuit.

Le jour même : Sortez la ganache du frigo et fouettez-la pour obtenir une chantilly épaisse.

Etalez environ 1/3 de la ganache sur le premier disque de biscuit, déposez le deuxième disque de biscuit dessus, recouvrez-le d'un deuxième tiers de ganache et pour finir recouvrez avec le troisième disque de biscuit. Etalez le restant de ganache sur le dessus et le coté du gâteau, lissez le tout à l'aide d'une spatule et réservez au frais.

Le glaçage au chocolat noir : faites fondre le chocolat avec le beurre en mélangeant pour lisser le mélange, laissez refroidir un peu avant de versez ce glaçage sur votre gâteau en réalisant des coulures sur le pourtour. Retour au frais.

Le nid en chocolat blanc : Faites fondre le chocolat blanc au micro onde ou au bain mari, mélangez-le au mascarpone et versez cette ganache dans une poche à douille munie d'une douille à nid ou d'une douille lise très fine. Laissez un peu refroidir la ganache pour qu'elle se tienne une fois pochée et formez un nid sur le gâteau, répartissez quelques noisettes enrobées de chocolat ou des œufs en chocolat dans le nid et épatez vos convives.