



Cake Chocolat Noir Intense

Cette recette, nous la devons à la [MASTERCLASS](#) de Christophe Michalak et à sa chef Marie Meunier. Merci Christophe pour le partage de tes recettes car les amateurs comme nous, sommes ravis de les réaliser et d'accéder ainsi aux recettes de la Masterclass à défaut de pouvoir y participer !! (un jour je viendrais).

C'est donc la seconde fois que je réalise ce cake noir intense. Ce qui est sûr, c'est que la promesse annoncée par le titre est bien tenue: NOIR INTENSE !!!

Je fais donc à mon tour le relais et vous livre cette recette simple qui ravira les amateurs de bon cake au chocolat.

Ingrédients pour un cake de 28 cm de long.

173 grammes d'œufs

113 grammes de sucre semoule

106 grammes de beurre doux

160 grammes de chocolat noire Andoa (Valrhona ,70% cacao)

86 grammes de farine T55

2,5 grammes de levure chimique

1,5 grammes de fleur de sel

Astuce pour la pesé des oeufs

Pour avoir 173 grammes d'œufs. Sur votre balance, casser 4 oeufs (3 oeufs ne donneront que 160 grammes environ) dans une jatte ou votre bol de robot. Battez-les, puis ôtez l'excès afin d'atteindre les 173 grammes de la recette.

1. Dans un robot pâtissier blanchir les œufs et le sucre afin de faire doubler la masse de volume.
2. Au bain-marie faire fondre le chocolat et le beurre coupé en petits cubes.
3. Ajouter la masse fondue (à 40°) au mélange œufs et sucre.
4. Ajouter la farine et la levure chimique progressivement puis la fleur de sel.
5. Verser l'appareil dans un moule à cake, beurré et fariné.
6. Cuisson 165° environ 30 minutes.

Recette Sirop imbibage cacao pour 1 cake

90g d'eau
40g de sucre semoule
20g de cacao en poudre

1. Faire bouillir l'eau, le sucre, ajouter le cacao en poudre, bien mélanger, faire refroidir à 40°.
2. A l'aide d'un pinceau, imbiber avec ce sirop le cake tiède.

Finitions

A l'aide d'un peu de chocolat fondu à 30°, réaliser un joli tracé.

