

## BUNDT CAKE AU CHOCOLAT AU LAIT

### Ingrédients

3 œufs

100 g de beurre+10 g pour le moule

180 g de farine

150 g de chocolat au lait

100 g de sucre en poudre

100 g de lait

1/2 sachet de levure chimique

1 pincée de sel

### Pour la finition

5 cl de crème liquide

50 g de chocolat au lait

2 cuillères à soupe de billes en chocolat (blanc, noir et au lait)

1 cuillère à café de cacao en poudre

### Préparation :

#### Préparation au thermomix :

Préchauffez le four à 180 ° soit th 6

SEPAREZ les jaunes des blancs d'œufs.

METTRE les jaunes et le sucre dans le bol du thermomix

BATTRE jusqu' à ce que le mélange blanchisse.

Soit environ 2 Minutes /vitesse 3 voire plus si le résultat ne vous satisfait pas.

INCORPORER la farine et la levure tamisée et MELANGER 50 secondes vitesse 3

Couper le chocolat en morceaux et faites-le fondre avec le beurre, au bain-marie ou aux micro-ondes. (Moins d'une minute au micro-ondes)

INCORPORER ensuite le chocolat fondu. (Avec le beurre et bien mélanger) Le lait à température ambiante (pas froid) le lait évite une texture trop «épaisse » et difficile à travailler.

Mélangez soigneusement avec le robot en surveillant la texture.

Battez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel puis incorporez-les délicatement à la préparation précédente. (Je vous laisse le choix du robot qui correspond le mieux à vos attentes pour les blancs en neige)

Versez la pâte dans un moule à Bundt cake ou un moule à savarin beurré puis enfournez pour 20 à 30 minutes.

Vérifiez la cuisson avec la pointe du couteau: elle doit ressortir sèche.

Laissez refroidir puis démoulez le gâteau.

**Pour la finition, préparez une ganache :**

METTRE le chocolat au lait dans le bol du thermomix REDUIRE en poudre 5 à 10 secondes /vitesse 8.

AJOUTER la crème et mettre 3 à 4 minutes/50° /VITESSE 1

Laissez tiédir puis versez la ganache sur le gâteau.

Parsemez de billes en chocolat.

Laissez tiédir puis versez la ganache sur le gâteau.

Parsemez de billes en chocolat.