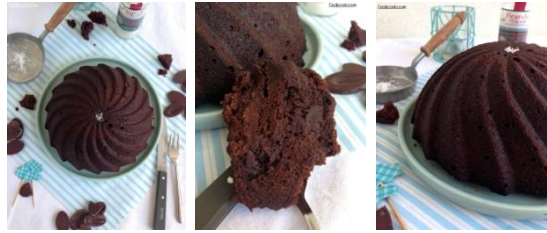


Cake chocolat et fleur de sel, de J. Andrieu et P. Hermé *par Cecilecooks*



Réalisation : 30 minutes (hors repos et cuisson)
Repos : 30 minutes
Cuisson : 40 à 60 minutes
Quantité : un gâteau de 20 cm de diamètre ou un cake

Ingrédients :

Pour les pépites de chocolat-fleur de sel
160 gr de chocolat noir (autour de 60%)
2 gr de fleur de sel

Pour l'appareil

190 gr de beurre doux
190 gr de sucre en poudre (ou autres sucres)
4 œufs
160 gr de farine
4 gr de levure chimique
40 gr de cacao en poudre non sucré (type Van Houten ou cacao amer)

Pour le sirop d'imbibage

120 gr d'eau
40 gr de sucre semoule

Procédé :

Les pépites de chocolat

1 - Faire fondre le chocolat au bain-marie. Lorsque le chocolat a tiédi et est presque froid, ajouter la fleur de sel (sinon les cristaux de sel fondent), et mélanger.

2 - Graisser un moule à cake et le chemiser (tapisser) de film étirable. Verser le chocolat fondu et le sel sur le film. Mettre le chocolat à durcir au réfrigérateur ou au congélateur pour aller plus vite.

Attention : la graisse permet au film étirable d'adhérer plus facilement. A défaut de moule à cake, vous pouvez utiliser un bac plastique par exemple.



L'appareil

3 - Préchauffer le four 160°C en chaleur tournante. Graisser/beurrer le moule à cake ou à gâteau. Réserver.

4 - Dans le bol d'un mixeur (c'est-à-dire un robot muni du couteau ou à défaut au mixeur plongeant, au robot à la feuille ou même à la main), mettre le beurre (légèrement pommade), le sucre et les œufs dans la cuve et mixer pendant 10 minutes à grande vitesse jusqu'à obtenir une texture parfaitement lisse.

Attention : pour ma part j'ai utilisé la grande cuve de mon Magimix 5200XL. Mais si vous réalisez l'appareil avec un robot pâtissier ou à la main, mélanger le beurre pommade et le sucre pendant quelques minutes pour bien homogénéiser l'ensemble. Puis, ajouter un à un les œufs.

5 - En parallèle, mélanger la farine, le cacao et la levure dans un saladier. A l'aide d'un couteau, casser le chocolat à la fleur de sel en grosses pépites d'environ 1 cm. Réserver.

6 - Verser l'appareil beurre+sucre+œuf obtenu au robot dans le mélange farine+levure+cacao et mélanger à la maryse. Incorporer les pépites de chocolat, mélanger et verser dans le moule à cake ou à gâteau.



Attention : la pâte est relativement épaisse, mais c'est mieux pour que les pépites au chocolat ne filent pas tout au fond du moule.

7 - Enfourner alors pour 40 à 60 minutes : cela dépend de la taille du moule et de sa hauteur, et bien sûr du four. Vérifier la cuisson en insérant la lame d'un couteau qui doit ressortir propre mais encore bien humide. Réserver alors à température ambiante et démouler le cake sur une grille dès que possible pour arrêter la cuisson.

Le sirop d'imbibage

8 - Pendant la cuisson du cake, porter à ébullition l'eau et le sucre dans une casserole. Quand il bout, maintenir l'ébullition 1 minute puis ôter la casserole du feu.

9 - Quand le cake est tiède et démoulé, le badigeonner (sur le dessus et les côtés) au pinceau une première fois. Puis, renouveler l'opération 5 minutes plus tard.

Attention : l'imbibage du cake par le sirop lui permet d'être plus moelleux.

10 - Réserver alors à température ambiante, puis l'envelopper dans du film étirable pour le conserver au réfrigérateur.

Attention : Pierre Hermé recommande de placer le cake au réfrigérateur. Si vous faites ce choix, je vous suggère quand même de sortir le cake au moins 1/2 heure à l'avance pour qu'il retrouve son moelleux et sa bonne texture tout en ayant des pépites dures. Mais, si on le souhaite, on peut aussi le déguster tiède pour avoir des pépites encore coulantes.

Coup de fouet

- pour accompagner ce cake, on peut choisir une crème anglaise, une chantilly, de la glace ou un sorbet, un petit peu de fromage blanc, un coulis de fruits rouges ou même de caramel...

- à tester avec des éclats de caramels au beurre salé

- je pense qu'on pourrait gagner en moelleux en remplaçant une petite partie de la farine par un peu de poudre d'amande ou de poudre de noisette.