

Gâteau tentation chocolat-Fraises Label Rouge

6 personnes | Préparation : 20 min | Cuisson : 60 min

Ingrédients :

Pour le gâteau
•180g de poudre d'amandes
•140g de chocolat noir
•200g de beurre
•6 blancs d'oeufs
•220g de sucre en poudre
•35g de farine
•1/2 sachets de levure
•2 c à s de cacao amer

Pour la ganache
•250g de Fraises Label Rouge mûres
•260g de chocolat noir
•12,5 cl de crème liquide entière

Pour le décor
•250g de fraises
•2 c à c de sucre glace

Préparation :

Étape 1
Commencer par préparer le gâteau
Préchauffer le four à 160 degrés. Étaler la poudre d'amandes en couche sur la plaque de cuisson. Faire griller environ 8 minutes puis laisser refroidir (le goût des amandes est décuplé !).

Étape 2
Hacher finement le chocolat. Faire fondre le beurre puis le faire dorer pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien doré (c'était la première fois que je mangeais un gâteau à base de beurre doré et franchement je recommande, ça change totalement le goût !). Filtrer le à l'aide d'une passoire.

Étape 3
Battre rapidement les blancs d'oeufs puis incorporer la poudre d'amandes grillées, le sucre, la cacao, la farine, le beurre et enfin le chocolat. Verser cette pâte dans un moule à manqué beurré et faire cuire environ 55 minutes. Laisser le reposer avant de démouler.

Étape 4
Pendant que le gâteau refroidit, préparer la ganache chocolat fraises : casser le chocolat en morceaux dans un bol. Verser la crème dans une petite casserole et faire chauffer doucement. Ajouter les fraises laver et couper en petits dés. Laisser infuser les fraises en les écrasant à la fourchette. Une fois que la crème bout filtrer la préparation à l'aide d'une passoire au dessus du chocolat. Bien mélanger afin d'obtenir une préparation lisse. Laisser refroidir 30 minutes environ au frigo.

Étape 5
Le montage : couper les fraises lavées en lamelles. Démouler délicatement le gâteau. Étaler la ganache dessus et disposer les lamelles de fraises en forme d'étoile !