

Gâteau marbré au caramel avec ganache au chocolat

Temps de cuisson **Moins de 1 heure**



INGRÉDIENTS

POUR LE GÂTEAU MARBRÉ

5 œufs

125g de sucre en poudre

125g de beurre salé, fondu

125g de farine

½ cuillère à café de levure chimique

125g de chocolat noir, fondu

1 cuillère à café d'arôme de caramel

1 pincée de sel

POUR LA GANACHE AU CHOCOLAT

200g de chocolat noir

90g de crème fraîche épaisse

40 g de beurre salé

Pincée de sel, facultatif

20g de beurre et 2 cuillères à soupe de farine, pour tapisser la boîte



PRÉPARATION

Commencer la préparation du gâteau marbré en séparant les blancs d'œufs dans un bol et les jaunes dans un autre. Ajouter le sucre aux jaunes d'œufs et fouetter pendant quelques minutes jusqu'à ce que le mélange s'éclaircisse.

Ajouter le beurre fondu et en incorporer la farine et la levure chimique. Séparer la pâte dans deux bols, en ajoutant le chocolat fondu dans l'un, et l'essence de caramel dans l'autre. Bien mélanger les deux pâtes.

Préchauffer le four à 200C/ 180C Chaleur tournante/ Four à Gaz thermostat 2

Terminer la pâte en ajoutant une pincée de sel aux blancs d'œufs et en fouettant avec un batteur électrique pendant 5 minutes. Diviser délicatement les blancs d'œufs en deux et les incorporer à la pâte au chocolat et à la pâte au caramel à l'aide d'une spatule

Graisser le moule avec du beurre et saupoudrer de farine pour recouvrir le moule. Verser ½ tasse de pâte au chocolat, puis ½ tasse de pâte au caramel dans le moule et alterner pour créer un contraste. Utiliser un bâtonnet pour créer des tourbillons à l'intérieur de la pâte. Placer au four préchauffé pour faire cuire pendant 35-40 minutes.

Pour faire la ganache, hacher grossièrement le chocolat avec un couteau et le placer dans un bol en verre.

Dans une casserole, porter la crème à ébullition à feu moyen. Une fois l'ébullition atteinte, retirer du feu et verser la crème sur le chocolat en essayant de tout recouvrir. Laisser reposer pendant 1 minute avant de remuer doucement à l'aide d'une spatule. Terminer la ganache en y incorporant le beurre, en remuant jusqu'à ce qu'elle soit brillante et épaisse. Réserver.

Une fois cuit, retirer le gâteau marbré du moule et laisser refroidir pendant 10 minutes. Le gâteau doit être complètement refroidi avant d'ajouter la ganache. Etaler généreusement la ganache sur le dessus et servir.

L'astuce du chef : Vous pouvez simplifier cette recette en enlevant la ganache. Le gâteau marbré est très moelleux et plein de saveurs seul, vous pouvez donc simplement saupoudrer du sucre glace sur le dessus.

Vous pouvez le servir avec une délicieuse sauce au caramel pour un dessert encore plus gourmand.