

LE GÂTEAU AU CHOCOLAT DE PIERRE HERMÉ

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/gateau-chocolat/>

Un pur délice au chocolat, ultra simple et intense !

Chef : Pierre Hermé

Temps de préparation : 30 Minutes

Temps de cuisson : 30 Minutes

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Gâteau, Gâteau Au Chocolat,

Ingrédients

Pour un moule de 16 cm de diamètre

*Le chocolat

113 grammes de Chocolat Noir Hermé conseille du Valrhona Guanaja

*L'appareil

250 grammes de Beurre Beurre à ramollir à température ambiante

160 grammes de Sucre

4 Oeufs 200 grammes

70 grammes de Farine

Pour un moule de 18 cm de diamètre

*Le chocolat

143 grammes de Chocolat Noir Hermé conseille du Valrhona Guanaja

*L'appareil

316,4 grammes de Beurre Beurre à ramollir à température ambiante

202,5 grammes de Sucre

5 Oeufs 250 grammes

88,5 grammes de Farine

Pour un moule de 20 cm de diamètre

*Le chocolat

176,5 grammes de Chocolat Noir Hermé conseille du Valrhona Guanaja

*L'appareil

390,6 grammes de Beurre Beurre à ramollir à température ambiante

250 grammes de Sucre

LE GÂTEAU AU CHOCOLAT DE PIERRE HERMÉ

6,2 Oeufs 310 grammes
109,3 grammes de Farine

Pour un moule de 22 cm de diamètre

*Le chocolat

213,6 grammes de Chocolat Noir Hermé conseille du Valrhona Guanaja

*L'appareil

472,6 grammes de Beurre Beurre à ramollir à température ambiante

302,5 grammes de Sucre

7,5 Oeufs 375 grammes

132,3 grammes de Farine

Pour un moule de 24 cm de diamètre

*Le chocolat

254,2 grammes de Chocolat Noir Hermé conseille du Valrhona Guanaja

*L'appareil

562,5 grammes de Beurre Beurre à ramollir à température ambiante

360 grammes de Sucre

9 Oeufs 450 grammes

157,5 grammes de Farine

Instructions

Le chocolat

Pour le Chocolat Noir (113 g), je vous l'ai déjà dit plus haut : il faut un très bon chocolat. Et une bonne marque comme du Valrhona. Pierre Hermé recommande le "Guanaja". J'ai utilisé le "Tropilia" à 53% qui était parfait. Et si vous ne trouvez pas de Valrhona ou de Barry, prenez la meilleure (et plus chère) tablette de chocolat noir

1. Pour le bain marie, faire chauffer à feu doux un fond d'eau en casserole
2. Verser le Chocolat Noir (113 g) dans un grand bol et poser sur la casserole : Le bol ne doit surtout pas toucher l'eau !
3. Faire attention qu'il n'y ait pas d'eau dans le bol ! Le Chocolat Noir n'aime pas cela
4. Faire fondre à feu doux, en remuant de temps en temps
5. Une fois le chocolat totalement fondu, retirer le bol et laisser refroidir à température ambiante
6. Pendant ce temps, mélanger à la spatule le Beurre (250 g) et le Sucre (160 g). Le beurre doit être pommade, c'est à dire mou, laissé à température ambiante minimum 30 minutes
7. Une fois mou, on peut mélanger les deux ingrédients à l'aide d'une spatule
8. On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique
9. Ajouter les Oeufs (4) un par un et fouetter
10. Vous noterez que l'émulsion est impossible : le Beurre et les Oeufs ont du mal à se mélanger,

LE GÂTEAU AU CHOCOLAT DE PIERRE HERMÉ

mais ce n'est pas un souci : tout cela disparaîtra une fois le chocolat fondu ajouté

11. Vérifiez la température du Chocolat Noir que vous avez réservé : il ne doit plus être brûlant (sinon il cuirait les oeufs). J'ai vérifié la température à l'aide d'un thermomètre : au dessous de 25 C idéalement

12. Verser le Chocolat Noir fondu dans le bol, et mélanger à l'aide d'un fouet à main

13. On peut utiliser soit un fouet à main, ou un robot, ou également un batteur électrique

14. La pâte épaissit : le mieux, c'est d'utiliser un batteur électrique pour faire la peau aux grumeaux

15. Tamiser la Farine (70 g), et mélanger

16. La pâte est assez épaisse, mais c'est normal

Le moule

17. Pour le moule, je vous l'ai dit plus haut, le plus simple est un moule en métal rond, genre moule à manqué. Je vous déconseille fortement les moules en silicone, qui ne rendront pas les bords craquants comme désiré

18. Comme vous voyez, j'ai utilisé cette fois un moule en métal avec un trou au milieu, genre Kouglof, mais ce n'est pas nécessaire. C'est juste un peu plus joli !

19. Il faut absolument le chemiser pour éviter au gâteau d'accrocher. Hermé recommande de le beurrer et fariner

20. Je préfère utiliser une Bombe de Graisse Alimentaire (spray), je trouve ceci plus efficace, mais c'est mon choix : On peut soit chemiser avec du Beurre et de la Farine, soit utiliser une Bombe de Graisse Alimentaire (spray)

21. Verser la pâte dans le moule chemisé, on peut utiliser idéalement une poche à douilles, ou sinon à la cuillère. Il faut ensuite égaliser à l'aide d'une spatule coudée ou d'une cuillère

22. Je préfère poser sur une plaque cuisson avec un tapis silicone, je trouve que la cuisson moins vive ainsi

23. Cuire au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6) pendant environ 30 minutes

24. Pour être sûr que le gâteau est bien cuit, planter un couteau ; il doit ressortir sans pâte liquide, pas sec, juste un peu huileux, mais sans pâte

25. Il suffit de démouler aussitôt sorti du four, et de faire refroidir sur une grille

26. Si vous avez cuit dans un moule à empreintes comme j'ai fait, il faudra le retourner

27. Saupoudrer de Sucre Glace

Et servi avec une crème anglaise (recette ICI), c'est toujours meilleur !