



GÂTEAU AU CHOCOLAT SANS GLUTEN

Temps de préparation : 50 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Portions : 12

INGRÉDIENTS :

Gâteau

- 375 ml (1 1/2 tasses) de farine de base sans gluten (à pâtisserie)
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte sans gluten
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de bicarbonate de soude
- 330 ml (1 1/3 tasses de sucre)
- 125 ml (1/2 tasse) de cacao sans gluten
- 1 ml (une pincée) de sel
- 125 ml (1/2 tasse) de café corsé tiède
- 125 ml (1/2 tasse) d'huile de pépin de raisin
- 125 ml (1/2 tasse) de yogourt nature sans gluten
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait vanille sans gluten
- 2 gros œufs à température ambiante

Ganache au chocolat

- 375g (13 oz) de chocolat haché ou en pastilles sans gluten 41% cacao
- 375 ml (1 1/2 tasse) de crème 35% à fouetter

PRÉPARATION :

Gâteau

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 350 F. Beurrer deux moules à charnière de 8 po (20 cm) de diamètre et tapisser les fonds de papier parchemin. Réserver.
2. Tamiser la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate, le sucre, la poudre de cacao et le sel dans un bol.
3. Dans un autre bol, mélanger le café, l'huile, le yogourt et la vanille. Battre les œufs à la fourchette et ajouter au mélange de liquides. Incorporer ce mélange aux

ingrédients secs et à l'aide d'un fouet, mélanger jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène.

4. Verser la même quantité de pâte dans les deux moules.
5. Cuire au four pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau ressorte propre. Laisser refroidir les gâteaux dans les moules pendant 20 minutes, puis démouler et les laisser refroidir complètement.

Ganache

1. Placer le chocolat dans un bol. Réserver.
2. Dans une casserole porter la crème à ébullition.
3. Verser sur le chocolat et attendre 2 minutes sans brasser.
4. À l'aide d'un fouet, mélanger jusqu'à ce que la ganache soit lisse.
5. Réfrigérer pendant environ une heure ou jusqu'à ce qu'elle ait épaissie et qu'elle soit tartinable en brassant à quelques reprises.
6. Fouetter la ganache au batteur électrique pendant quelques minutes afin qu'elle soit plus légère et forme une mousse souple et ferme.
7. Placer le premier étage du gâteau sur un plat de service, vous pouvez couper le dessus pour qu'il soit bien plat. Garnir avec la moitié de la ganache. Ajouter le deuxième gâteau et étendre le reste de la ganache sur le dessus.