

## Gâteau de Savoie au chocolat



Dessert

Moyen

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 1 h

**Repos** : 24 h

**Cuisson** : 90 mn

*Je voulais essayer de faire un gâteau de Savoie et je l'ai agrémenté de crème au chocolat !*

### Ingrédients

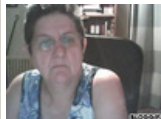
- 180 g de sucre en poudre - + 30 g pour les blancs d'œufs
- 150 g de farine
- 50 g de fécule
- 6 oeufs - entiers
- 1 cc de vanille - extrait
- 1 zeste de citron - râpé
- 1 pincée de sel
- 1 verre de kirsch
- 200 g de chocolat
- 100 g de beurre - doux
- 1 jaune d'œuf
- 3 blancs d'œufs
- sucre glace

### Préparation

- 1 Préchauffer votre four à 180°C (th.6). Séparer vos jaunes des blancs. Battre les jaunes d'œufs avec les 180 g de sucre jusqu'à avoir une consistance bien épaisse et mousseuse.
- 2 Ajouter la cuillère d'extrait de vanille et le zeste du citron.
- 3 Monter les blancs en neige avec la pincée de sel. Quand ceux ci sont bien mousseux, ajouter les 30 g de sucre et continuer à battre jusqu'à ceux soient bien fermes.
- 4 Les mélanger en 3 ou 4 fois à l'appareil avec une maryse, en soulevant bien la masse sans faire retomber les blancs.
- 5 Garnir au 2/3 le moule préalablement préparé (c'est à dire beurré, saupoudré de sucre en poudre puis de farine et réservé au réfrigérateur pour figer cette préparation).
- 6 Enfourner à 160°C (th.5), laisser cuire environ 1 heure, en piquant avec une aiguille, celle ci doit ressortir sèche et propre.
- 7 Pendant la cuisson du gâteau, je prépare la crème au chocolat.
- 8 Mettre le chocolat à fondre au bain marie avec le beurre jusqu'à l'obtention d'un mélange bien lisse.
- 9 Hors du feu, incorporer le jaune d'œuf et mélanger pour lier la crème.
- 10 Ajouter les blancs en neige bien ferme avec la pincée de sel et les incorporer à l'aide d'une maryse.
- 11 Sortir du four le gâteau, laisser tiédir 10 minutes puis démouler et mettre sur une grille.
- 12 Couper en deux le gâteau et imbiber de kirsch les deux faces internes moelleuses.

- 13 On reprend la crème et lorsqu'elle est bien homogène, on étale une partie sur l'un des morceaux coupés et on referme le gâteau.
- 14 Avec le reste de crème, on recouvre le gâteau et on le saupoudre de sucre glace. On place le gâteau dans un moule et on le couvre d'une assiette surplombée d'un poids.
- 15 Réserver au réfrigérateur pendant 24 h et démouler avant de servir.
- 16 Je l'ai fait sur la matinée du dimanche et à 14h, il était très bon !

Proposé par



**clomazu**

Je suis une nordiste, nous habitons un petit coin de la Dordogne, (7 à 8 maisons habitées) où avec mon mari on s'est retiré, étant à la retraite tous les deux, mais du fait de nos emplois (l'armée) nous sommes des déracinés aussi bien géographique que familiale!!

J'adore faire la cuisine, les conserves, les confitures

Vous pouvez vous rendre sur "**chez claudine**" où j'essaie de donner un peu de temps pour vous tous

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

