



Gâteau au chocolat sans beurre et truffes au chocolat amer et thé vert

Gâteau au chocolat sans beurre

- 200 g de chocolat noir
- 350 g de compote de pomme maison
- 150 g de sucre de canne blond
- 60 g de farine
- 4 oeufs
- 30 g de cacao amer
- 40 g de poudre d'amandes
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

1/ Préchauffez le four à 180°C.

2/ Faites fondre le chocolat au bain-marie.

3/ Dans un saladier, mélangez la farine, le cacao, le sel et la levure.

4/ Dans un autre saladier, fouettez les oeufs avec le sucre pendant au moins 5 min jusqu'à ce que le mélange augmente de volume et devienne bien mousseux.

5/ Incorporez la compote puis la poudre d'amande, la farine et mélangez bien. Versez alors le chocolat fondu et mélangez bien jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

6/ Versez la pâte dans un moule à manqué de 24 cm de diamètre, préalablement chemisé. Enfouez pendant environ 30 min.

7/ Laissez complètement refroidir avant de démouler. Dégustez à température ambiante.



Truffes au chocolat amer et thé vert

- 300 g de chocolat noir de couverture en galets
- 50 g de beurre doux
- 100 g de cacao en poudre non sucré
- 20 cl de crème fleurette
- 2 càs de miel d'acacia
- 1 càc de thé vert

1/ Portez la crème fleurette à ébullition. Coupez le feu et faites infuser le thé vert dans une boule à thé pendant quelques minutes.

2/ Après avoir retiré la boule à thé, incorporez le miel et le beurre à la crème.

3/ Versez ensuite ce mélange sur le chocolat et mélangez à l'aide d'une spatule jusqu'à obtenir une ganache bien lisse. Laissez refroidir.

4/ Lorsque la ganache commence à durcir, versez-la dans une poche à douille et dressez des boules sur une feuille de silicone. Placez au frigo pendant plusieurs heures.

5/ Roulez ensuite les truffes à la main et passez-les dans le cacao. Conservez-les au frigo. Vous pourrez les conserver au frigo pendant une semaine.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_gateau-au-chocolat-sans-beurre-et-truffes-au-chocolat-amer-et-the-vert?id=8897531&emissionId=5931