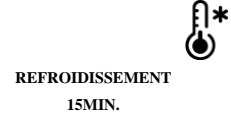
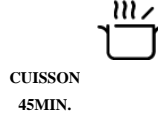
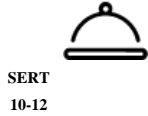


Natrel®

Gâteau au chocolat et Ganache au chocolat

Qu'elle soit versée sur un gâteau, servie dans une croûte de tarte ou utilisée comme garniture pour un éclair, une ganache bien réussie est la touche de plus à un dessert gourmand.



Ingrédients

Gâteau au chocolat et à l'orange

1 tasse beurre sans lactose Natrel
1 ? tasses chocolat noir non sucré
1 ? tasses cassonade
5 oeufs
1 ½ tasses farine tout usage
? tasse poudre d'amande
1 c. à soupe poudre à pâte
100 ml Natrel Sans lactose 1%
Zeste d'une orange

Ganache au chocolat

? tasse chocolat noir
1 c. à soupe sucre à glacer
¼ tasse Natrel crème à fouetter Sans lactose 35%

Préparation

Gâteau au chocolat et à l'orange

1. Préchauffez le four à 350 °F (180 °C).
2. Au bain-marie, faire fondre le beurre et le chocolat jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.
3. Battre la cassonade et les œufs pendant 10 minutes, ou jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Dans un cul de poule, mélanger la farine, la poudre d'amande et la poudre à pâte, puis verser le tout sur le mélange d'œufs.
4. Ajouter le chocolat et le beurre fondu. Mélanger le tout jusqu'à l'obtention d'une texture homogène. Incorporer progressivement le lait, puis le zeste d'orange.
5. Enduire le moule à gâteau de beurre fondu.
6. Verser la pâte dans le moule, puis taper légèrement sur le plan de travail afin de faire sortir les bulles d'air.
7. Faire cuire de 45 à 55 minutes (le temps de cuisson peut varier en fonction du four). Planter la pointe d'un couteau au centre du gâteau pour en vérifier la cuisson. Elle doit ressortir propre.
8. Laisser refroidir une dizaine de minutes avant de démouler délicatement sur une grille et laisser refroidir complètement.

Ganache au chocolat

1. Porter la crème à ébullition. Ajouter le sucre à glacer et le chocolat. Mélanger à l'aide d'une spatule jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.
2. Mettre le gâteau sur une grille préalablement déposée sur une plaque. Verser le glaçage d'un trait sur le gâteau.