

« Gâteau Caché Citrouille Mangue - Chocolat »



Préparation : 40 mm - Cuisson : 2h00 - Difficulté : Moyenne - Coût : Moyen

Ingrédients pour le cake à la mangue :

- 200g de sucre
- 4 œufs
- 200g de sucre en poudre
- 4g de sel
- 200g de farine
- 5 c. à café d'arôme nature mangue liquide
- Colorant orange

Ingrédients pour le cake au chocolat :

- 125g de chocolat noir (type pâtisserie)
- 125g de beurre + 10g pour le moule
- 125g de sucre
- 80g de farine
- 5 c. à soupe de lait
- 3 œufs
- 1 c. à café de levure chimique

Préparation :

1. Préchauffez le four à 180°C (th.6) avec une grille positionnée au milieu.
2. Faites fondre le beurre dans une casserole. Retirez aussitôt du feu.
3. Cassez les œufs dans 2 grands récipients en séparant le blanc des jaunes.
4. Ajoutez le sucre et le sel aux jaunes d'œufs. Mélangez bien avec une cuillère en bois.
5. Ajoutez ensuite alternativement des petites quantités de farine et de beurre fondu.
6. Montez les blancs en neige et les mélangez délicatement à la pâte avec la cuillère en bois.
7. Incorporez l'arôme et le colorant. Versez la pâte dans le moule beurré.



8. Enfourez et laissez cuire 50mm à 1 heure. *(Faire le test du couteau pour surveiller la cuisson : plantez la pointe d'un couteau au centre du gâteau, la lame doit ressortir sèche pour un gâteau parfaitement cuit.)*
9. Passez à la préparation au chocolat. Beurrez et farinez un second moule à cake.
10. Cassez le chocolat en morceaux dans un bol et faites-le fondre au bain-marie ou 1m20 au four micro-ondes à 900 watts.
11. Ajoutez le beurre en noisettes, remettez à chauffer 10 à 20 secondes et mélangez pour obtenir une pâte lisse.
12. Dans un robot mélangez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

13. Ajoutez le lait, le chocolat fondu, la farine tamisée avec la levure. Mélangez bien et réservez.



14. Le cake mangue refroidi, découpez des tranches égales (environ 2 cm d'épaisseur). Dans le cœur des tranches découpez à l'aide d'un emporte-pièce en forme de citrouille.



15. Versé un peu de préparation au chocolat dans votre moule à cake beurré et fariné, puis disposez alors, délicatement l'ensemble de vos citrouilles découpées et collées les unes aux autres en file indienne sur le fond en chocolat.

16. Puis versez le reste de la préparation au chocolat par-dessus votre gâteau en forme de citrouille ainsi reconstitué.

17. Mettez au four pour 50 minutes à 1 heure de cuisson à 180 °C. (*Faire le test du couteau pour surveiller la cuisson*).

Montage de votre décor citrouille :

Laissez refroidir votre gâteau ainsi cuit puis le recouvrir de Candy Melt de couleur verte. Vous pouvez réaliser des citrouilles en pâte d'amandes (voir le tutoriel). Les vermicelles de chocolats serviront à donner un relief « terre » à votre gâteau.

