

« Gâteau de Pâques – Parterre de petits œufs »

*Layer cake et Ganache chocolat au lait*



**Ingrédients (pour 8 personnes) :**

**Pour la génoise (layer cake) : (pour 3 disques de génoise)**

- 215g de farine T45
- 215g de sucre en poudre
- 110g de beurre doux
- 175g de lait
- 3 petits œufs
- 1/2 cac de levure chimique
- la pulpe d'une gousse de vanille

Pour la ganache montée au chocolat au lait :

- 200g de chocolat pâtissier au lait en pistoles
- 20cl de crème liquide entière

Pour la décoration :

- 1 paquet de biscuits « finger »
- 1 sac de petits œufs en sucre et liqueur

**Préparation du layer cake :**

1. Fouettez le sucre et les œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Faites fondre le beurre et mélangez-le avec le lait, mélangez la farine avec la levure chimique. Ajoutez alternativement et en fouettant continuellement le lait et la farine. Incorporez la vanille.
2. Mélangez bien le tout, l'appareil est prêt.
3. Préchauffez votre four à 180°C.
4. Pesez la préparation et divisez-la en 3 dans 3 saladiers (chez moi c'était 4 biscuits j'ai donc augmenté les quantités proportionnellement pour diviser en 4).
5. Versez le contenu du premier saladier dans un cercle beurré et fariné de 20 à 22 cm de diamètre (pas plus, sinon ce sera des galettes). Faire cuire 10 minutes.
6. Démoulez.
7. Regraissez/refarinez le moule et versez-y le contenu du deuxième saladier. Faites cuire.
8. Enfin, faites cuire la dernière génoise.

**Préparation de la ganache montée chocolat au lait :**

1. Faites bouillir la crème, puis versez-la sur le chocolat au lait haché finement. Mélangez bien pour homogénéiser.
2. Laissez complètement refroidir au frigo.
3. Puis fouettez la ganache 2-3 minutes afin qu'elle s'épaississe.

## Montage :

1. Punchez (imbibez) vos biscuits avec un pinceau de cuisine et sirop ; composé d'eau et de sucre (1l pour 500g de sucre). Vous pouvez y ajouter un peu de rhum. Pour réaliser votre sirop, portez le mélange à ébullition et laissez infuser à petit frémissement une quinzaine de minutes).



2. Une fois vos biscuits imbibés, tartinez le dessus de chaque génoise de ganache fouettée et empilez les génoises les unes sur les autres.



3. Couvrez de ganache le contour de vos biscuits empilés.



4. Dressez des biscuits fingers tout autour du gâteau. Ils doivent dépasser d'environ 2-3 cm sur le dessus.



5. Couvrez le dessus de votre gâteau de petits œufs en sucre et liqueur

**Pour finir :** Déposez votre banderole à gâteau du [pack festif](#).

