

ECHIQUIER

- **Type de plat :** Dessert
- **Difficulté :** Moyen
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 45 min
- **Temps de cuisson :** 30 min
- **Temps de congélation :** 4 h
- **Calories :** Elevé



Ingrédients pour 10 personnes

Pour la ganache :

- 280g de sucre semoule
- 130g de crème liquide entière
- 100g de beurre salé
- 100g de ganache au chocolat blanc (3cl de crème bouillie + 100g de chocolat blanc)

Pour le gâteau à la vanille :

- 1/2 paquet de levure
- 1 pot de yaourt (= 20 cl)
- 1/2 pot d'huile (= 10 cl)
- 2 pots de sucre (= 250 g)
- 3 pots de farine (= 375 g)
- 2 oeufs
- 2 cuil. à soupe de vanille liquide

Pour le gâteau au chocolat :

- 1/2 paquet de levure
- 1 pot de yaourt (= 20 cl)
- 1/2 pot d'huile (= 10 cl)
- 2 pots de sucre (= 250 g)
- 3 pots de farine (= 375 g)
- 2 oeufs
- 30 g de cacao en poudre

Etapas de préparation

1. Pour la ganache :

Versez un tiers du sucre dans une casserole et faites chauffer à feu moyen. Lorsque le sucre est fondu et qu'il est jaune ajoutez le deuxième tiers de sucre et continuez à faire fondre le tout, puis faites pareil avec le dernier tiers. Laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit d'une belle couleur caramel. Ajoutez la crème liquide en plusieurs fois, et remuez vivement. Incorporez toute la crème, lorsque le mélange est homogène continuez la cuisson jusqu'à 108°C puis enlevez la casserole du feu et ajoutez le beurre en morceaux. Mélangez ce mélange avec la ganache, puis conservez au frais.

2. Pour les gâteaux :

Mélangez les ingrédients un à un, dans l'ordre des ingrédients. Mouler les gâteaux dans des moules identiques et faites cuire à 180°C pendant 30 minutes environ.

3. Pour le montage :

Placez un petit bol bien au centre de chaque gâteau et coupez les gâteaux en faisant le tour du bol.

Placez un bol (ou un saladier) d'un diamètre un peu plus grand au centre des gâteaux et coupez-les en faisant le tour du bol.

Chaque gâteau est donc divisé en trois parties. Il faut intervertir les parties des gâteaux pour alterner les couleurs.

Nappez les tours de chaque partie de ganache chocolat avant de reconstituer les gâteaux.

Vous devez obtenir deux gâteaux constitués des parties suivantes :

Premier gâteau : un grand « anneau » vanille puis un anneau moyen au chocolat et un petit disque vanille.

Deuxième gâteau : un grand anneau cacao, un anneau moyen vanille et un petit disque cacao.

Posez un gâteau sur un plat de service et nappez-le de ganache chocolat. Posez le second gâteau au-dessus et nappez-le également de ganache chocolat.

Décorez votre gâteau selon votre goût.

