THE J.M. SMUCKER Co

Gâteau mousse double-chocolat

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
25 mins	35 mins	16	N/A

Ingredients

- **Gâteau :**
- 2 œufs
- 1 tasse (250 mL) de sucre
- 1 c. à thé (5 mL) d’extrait de vanille
- 1 tasse (250 mL) d'huile de canola
- 1/2 tasse (125 mL) de babeurre
- 2 1/4 tasses (550 mL) de farine blanchie tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 1/2 tasse (125 mL) de poudre de cacao
- 1 1/2 c. à thé (7 mL) de bicarbonate de sodium
- 1 1/2 c. à thé (7 mL) de poudre à pâte
- 1 tasse (250 mL) d’eau bouillante
- 1/2 tasse (125 mL) de pépites de chocolat au lait
- **Mousse :**
- 1 1/2 tasse (375 mL) de crème à fouetter
- 2 c. à table (30 mL) de sucre glace
- 1 c. à thé (5 mL) d’extrait de vanille
- 1 1/2 tasse (375 mL) de pépites de chocolat au lait fondues et refroidies

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 ºF (180 ºC). Enduire d'un corps gras 2 moules à gâteaux de 9 pouces (22 cm).

Step 2:

Fouetter le beurre, le sucre et la vanille jusqu'à consistance homogène. Ajouter l’huile et le babeurre. Ajouter les 4 ingrédients suivants. Mélanger jusqu’à consistance bien homogène. Ajouter l’eau bouillante en pliant soigneusement jusqu’à ce que la pâte soit lisse et assez claire. Verser dans les moules apprêtés. Parsemer de pépites de chocolat.

Step 3:

Faire cuire au four préchauffé pendant 25 à 30 minutes ou jusqu’à ce qu’un cure-dent introduit au centre des gâteaux en ressorte propre. Attendre 10 minutes avant de démouler, puis laisser refroidir sur une grille.

Step 4:

Mousse : fouetter la crème dans un grand bol jusqu’à ce qu’elle soit épaisse et garde sa forme. Ajouter le sucre glace et la vanille en continuant de fouetter. Ajouter les pépites de chocolat fondues et refroidies en pliant. Ne pas trop mélanger. La mousse doit avoir une texture ondulée.

Step 5:

Assemblage : déposer un étage du gâteau sur un plateau de service. Étendre environ 1 tasse (250 ml) de mousse. Déposer le second étage sur la mousse. Glacer avec le reste de la mousse. Réfrigérer jusqu’au moment de servir.

Images

