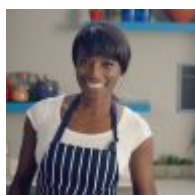


LE GÂTEAU « C'EST TOI QUI L'AS FAIT ? »



Par

Lorraine Pascale

Dans

**Ma cuisine facile au four
by Lorraine**


INGRÉDIENTS :


- Huile végétale
- 200 g de beurre ramolli
- 200 g de sucre en poudre
- 4 œufs fermiers
- 140 g de farine
- 60 g de cacao
- 1 pincée de sel
- 2 c. à café de levure chimique
- 400 g de cigarettes russes au chocolat blanc, ou au lait ou au chocolat noir (soit 75 à 80 cigarettes)
- POUR LA CRÈME AU BEURRE
- 250 g de beurre ramolli
- 500 g de sucre glace
- 100 g de bon chocolat noir (au moins 70% de cacao) fondu et légèrement refroidi
- POUR LA DÉCORATION
- Des fleurs fraîches pour un gâteau de baptême, des fraises ou des framboises pour les filles, figues en quartiers pour les garçons


RECETTE :

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Tapissez les bords et le fond d'un moule à gâteau rond à bord haut de papier sulfurisé. Huilez à l'aide d'un pinceau ou d'un spray.
3. Dans la cuve d'un robot culinaire, mélangez le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez 2 œufs et la moitié de la farine. Mélangez à nouveau. Ajoutez les 2 derniers œufs et le reste de farine, la poudre de cacao, le sel et la levure chimique. Mélangez pendant une minute ou deux jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Versez la préparation dans le moule, répartissez-la bien et enfournez 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce qu'une brochette insérée au centre en ressorte propre. Laissez refroidir le gâteau dans le moule.
4. Pendant ce temps, **préparez la crème au beurre** : mélangez le beurre et le sucre glace dans la cuve d'un robot culinaire jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajoutez le chocolat fondu refroidi et fouettez encore deux minutes.

PRÉPARATION :

 30 minutes

 40 minutes

 10 personnes

 Facile

5. Une fois le gâteau complètement refroidi, démoulez-le. Découpez soigneusement le dessus à plat avec un grand couteau dentelé. (Mangez ce morceau, c'est l'avantage du chef!)
6. Retournez le gâteau sur un support de présentation de 20 cm afin que le fond devienne un joli dessus bien plat (déposez un peu de crème sur le support pour bien maintenir le gâteau). Divisez le gâteau en deux, à l'horizontale, et étalez une couche de crème au beurre de 1 cm d'épaisseur sur la base. Recouvrez du second disque et enduisez l'ensemble de crème au beurre. Lissez les bords et la surface puis placez-le au réfrigérateur 15 min avant de l'enduire d'une seconde couche de crème au beurre.
7. Placez délicatement les cigarettes au chocolat sur tout le tour du gâteau, en les positionnant aussi droites que possible.
8. Garnissez au choix de framboises, de figues, de fleurs comestibles....