



Cake vanille et chocolat

Ingredients

Cake

120g de sucre
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
75g de beurre mou
110g de crème liquide entière
140g de farine
3g de levure chimique
1 cuillère à soupe d'arôme vanille

Ganache chocolat

60g de chocolat noir
60g de chocolat au lait
90g de crème liquide entière

Glaçage rocher

100g de chocolat noir
60g de chocolat au lait
25g d'huile
55g d'amandes hâchées

Cake

Préchauffer le four à 165°C

Beurré et fariné le moule à cake, ainsi que le tube (mon moule est le kyoto de Silikomart)

Fouetter ensemble le beurre mou et le sucre jusqu'à obtenir une préparation crémeuse

Ajouter l'oeuf, le jaune d'oeuf et mélanger

Incorporer la farine et la levure tamisée

Verser l'arôme vanille et mélanger

Verser dans le moule à cake jusqu'à hauteur du trou

Mettre le tube et verser le reste de la pâte

Enfournier 1h

Laisser refroidir avant d'enlever le tube (tirer en tournant délicatement)

Démouler et laisser refroidir sur une grille

Ganache au chocolat

Faire chauffer la crème liquide

La verser caude sur les chocolats en morceaux, laisser quelques secondes

Emulsionner jusqu'à obtenir une préparation lisse

Mettre en poche et laisser refroidir au frais

Garnir l'intérieur du cake par les 2 côtés

Filmer et mettre au frais 1h

Glaçage rocher

Faire fondre les chocolats au bain marie

Hors du feu ajouter l'huile, les amandes hachées et mélanger

Napper le cake avec la glaçage
