

RECETTE

Le Gâteau de Bourgogne avec ganache et Nutella® par Léa

Facile



INGRÉDIENTS

POUR 8 PERSONNES

Gâteau de Bourgogne

4 œufs

125g de sucre

100g de beurre

125g de farine

½ litre de lait

Ganache au chocolat

50g de chocolat noir à pâtisser

10cl de crème liquide

Les fleurs au chocolat

250g de mascarpone

430g de Philadelphia

140g de sucre glace

150g de chocolat noir à pâtisser

Décoration

120g de Nutella®



Avec cette délicieuse
recette, il suffit de 15 g de
Nutella® par personne
pour se régaler !

PRÉPARATION

1

Gâteau de Bourgogne

Mettre le beurre à fondre et séparer les blancs des jaunes d'œuf.

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit bien lisse.

Puis ajouter le beurre fondu et la farine et battre le mélange pendant 3 minutes, puis ajouter le lait bouillant.

Incorporer délicatement les blancs d'œuf montés en neige.

Verser dans un plat beurré d'environ 20cm de diamètre.

Pour finir, mettre au four chaud 5 minutes à 200 degrés puis 40 minutes à 160 degrés.

2

Ganache au chocolat

Faire fondre le chocolat en petits morceaux en bain-marie.

Chauffer la crème dans une petite casserole.

Puis verser sur le chocolat et mélanger à l'aide d'une maryse.

Lorsque le gâteau est cuit et refroidi, couper en deux à l'aide d'un couteau à génoise. Etaler la ganache sur la moitié inférieure à l'aide d'une maryse, puis reposer la partie supérieure.

3

Fleurs au chocolat

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Faire monter la mascarpone et le Philadelphia, puis versez le sucre glace et continuer de fouetter.

Ajouter le chocolat fondu, mettre la préparation dans une poche munie d'une douille à rose, et sur la surface du gâteau, dessiner des fleurs de crème chocolat.

A l'aide d'une poche à douille munie d'une douille cannelée, déposer des pointes de Nutella® entre les fleurs sur la surface du gâteau.

Partagez la recette avec #recettenutella