Cake glaçage rocher au lait & noix de pécan

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE

Appareil à cake

- 150 g d'oeufs
- 115 g de sucre
- 1 pincée de sel fin
- 100g de crème liquide épaisse (30% de MG)
- 30 g de cacao non sucré en poudre
- 75 g de farine t45
- 1 cc d'extrait de vanille liquide
- 3 g de levure chimIque
- 50 g de beurre doux fondu et refroidi
- 45 g de pépites de chocolat (optionnel)

Glaçage Rocher chocolat / Noix de pécan

- 100 g de chocolat noir ou au lait selon vos goûts
- 10 g d'huile neutre (pépin de raison, colza ou tournesol)

LES ÉTAPES DE LA RECETTE

1 - Préchauffer le four à 150°C
Mélanger les oeufs, le sucre, le sel et la crème.
Ajouter en une seule fois la farine, la levure et le cacao en poudre.
Terminer avec le beurre fondu
Incorporer les pépites de chocolat
Astuce : Une fois le beurre fondu, garder le récipient et verser les 45g de pépites de chocolat et enrober avec une cuillère de farine pour enrober le chocolat et éviter que les pépites ne chutent au fond du moule.

2 - Déposer deux bâtons de beurre au centre et sur toute la longueur du cake pour lui permettre de lever harmonieusement

3 - Enfourner à 150°C four ventilé pendant 1 heure et démouler sur grille pour qu'il refroidisse

4 - Glaçage Rocher chocolat / Noix de pécan
Faire fondre au bain marie le chocolat. Une fois fondu intégralement, verser les 10g d'huile neutre et enfin, les noix de pécan concassées. Verser l'ensemble sur le cake refroidi et bloquer quelques instants au froid pour figer la coque.

Bon appétit 😋