

## Saveur Choc'acide

Durée totale : 1 heure

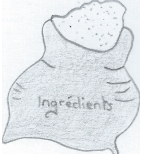
temps de préparation : 35 min

temps de cuisson : 25 min

temps de repos : Ø

### Ingrédients et quantités

### Remarques



- 125g de farine
- 220g de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 3 oeufs
- 10 cl d'huile
- 1 citron non traité
- 200g de chocolat noir
- 2,5 cl de lait
- 50g de beurre
- 4 blancs d'œufs
- 250g de sucre glace
- 3 œufs
- 2 citrons
- 100 g de sucre
- 50g de beurre

### Matériels



- 4 saladiers
- 1 rappe ou un zesteur
- 1 presse-agrumes
- 1 cuillère en bois
- 1 spatule
- 1 plat à gâteau rond
- 2 casserole
- 1 fouet
- 1 thermomètre de cuisine
- 1 couteau
- 1 planche à découper
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

### Vocabulaire, budget & petites histoires



.....

.....

.....

.....

.....

.....



## Technique



### Préparation du gâteau

- 1) Mélanger la farine, le sucre, la levure et le sel. Ajouter les oeufs et l'huile. Mélanger rapidement jusqu'à obtention d'une pâte à peu près homogène.
- 2) Avec un rappe ou un zesteur, récupérer le zeste du citron, à ajouter à la pâte. Presser le citron et verser le jus dans le mélange. Si possible, ajouter la pulpe mais pas les pépins
- 3) Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse et homogène.  
Beurrer et fariner le plat à gâteau et y verser la pâte.  
Cuire au four pendant environ 24 minutes à 200°C ( thermostat 6-7)

### Préparation du nappage au chocolat

- 1) Faire fondre le chocolat et le beurre ensemble.
- 2) Incorporer le lait et mélanger doucement

### Préparation du lemon curd

- 1) Dans une casserole battre les œufs et ajouter le jus de citron et les zestes puis le sucre et le beurre
- 2) cuire en remuant constamment jusqu'à obtention d'une consistance épaisse.
- 3) retirer du feu à la première ébullition puis laisser refroidir et mettre dans bol au réfrigérateur.
- 4) garder au frais

### Préparation de la meringue suisse

- 1) Mettre les blancs et le sucre dans un saladier, le poser sur un bain-marie frémissant.
- 2) Fouetter jusqu'à obtenir une mousse bien blanche, ferme et à température de 50°C.
- 3) Retirer le saladier de la casserole et continuer à fouetter 10 min à grande vitesse. Puis fouetter 10 min à petite vitesse pour refroidir et raffermir la meringue

### Dressage du gâteau

- 1) Après avoir sorti le gâteau du four et l'avoir laissé refroidir le couper en deux de sorte à obtenir de disque de gâteau.
- 2) étaler du lemon curd (en garder pour la décoration du gâteau) sur le disque base puis le recouvrir de l'autre disque.
- 3) napper le gâteau puis y déposer des pointes de lemon curd et de meringues suisse

**Bon appétit**