

Gâteau au miel et au chocolat

Pour 6 à 8 personnes.

125 g de miel liquide, 6 œufs, 125 g de farine, 70 g de crème de riz, 2 c à café de poudre à lever, 120 g d'amandes en poudre.

Crème : 8 jaunes d'œufs, 125 g de sucre, 1 l de lait; 125 g de chocolat fondant, 250 g de beurre fin, 150 g de pralin.

A préparer la veille.

Battre au fouet le miel avec les œufs. Ajouter la farine, la poudre à lever, la crème de riz et les amandes. Beurrer un moule à cake, y verser la pâte et faire cuire à four moyen, pendant 30 minutes environ. Laisser refroidir et démouler.

Préparer la crème: travailler le sucre avec les jaunes d'œufs et, lorsque le mélange est blanchâtre, le mouiller avec le lait bouillant; tourner sans arrêt. Faire épaissir sur feu très doux sans cesser de tourner. Retirer juste avant le premier bouillon et verser la crème peu à peu sur le chocolat, fondu au bain-marie avec une noix de beurre, le lait et le pralin. Faire une pâte homogène. Y ajouter peu à peu le beurre par parcelles. Laisser refroidir en vannant et mettre au réfrigérateur.

Couper le cake en trois dans le sens de l'épaisseur. Garnir chaque couche de crème, reconstituer le gâteau et le masquer entièrement. Servir frais.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.