

Surprise au chocolat

Préparation : 1 h, cuisson : 35 à 40 mn.

Pour un moule à manqué de 22 cm :

Génoise au chocolat : 125 g de chocolat à croquer, 100 g de beurre, 100 g de sucre, 2 sachets de sucre vanillé, 3 c à soupe de lait, 90 g de fécule, 1/2 sachet de levure, 3 œufs.

Chantilly : 200 g de crème, 60 g de sucre semoule.

Glaçage au chocolat : 125 g de chocolat à croquer, 2 dl de crème, 200 g de sucre.

Crème anglaise : 1/2 litre de lait, 5 jaunes d'œufs, 150 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé.

Pâte : faire fondre le chocolat dans le lait sur feu doux.

Pendant ce temps travailler le beurre et le sucre en pommade. Ajouter en fouettant les œufs un à un.

Quand le mélange est bien monté et léger, ajouter la fécule avec la levure, puis le chocolat fondu au lait.

Verser dans le moule légèrement beurré, mettre au four chaud 200° (6 au th.). Vérifier la cuisson à la lame de couteau. Refroidir sur grille.

Chantilly : fouetter la crème très froide dans un bol refroidi au préalable à l'aide d'un glaçon.

Lorsqu'elle mousse ajouter le sucre en pluie en continuant de fouetter jusqu'à ce qu'elle reste dans les branches du fouet.

Enlever un couvercle mince, creuser l'intérieur du gâteau, le remplir de chantilly, remettre le couvercle, glacer au chocolat.

Glaçage : faire chauffer le sucre avec 2 c à soupe d'eau et la crème.

A ébullition ajouter le chocolat fractionné, faire bouillir en remuant au fouet pour obtenir une crème lisse.

Laisser tiédir à 60° jusqu'à consistance sirupeuse, napper le gâteau à la spatule, faire refroidir au réfrigérateur 3 heures au moins.

Servir le pied du gâteau dans la crème anglaise, le reste en saucière.



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.