



CANADA AGRICULTURE
AND FOOD MUSEUM
MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA

A FASCINATING WORLD
UN MONDE FASCINANT



GÂTEAU AU CHOCOLAT ET À LA CRÈME SURE

Ingrédients

1 tasse (250 ml) de beurre non salé
1/3 tasse (80 ml) de cacao en poudre
1 c. à thé (5 ml) de sel
1 tasse (250 ml) d'eau
2 tasses (500 ml) de farine tout usage
1 ½ tasse (375 ml) sucre
1 ½ c. à thé (7,5 ml) de bicarbonate de soude
2 œufs
½ tasse (125 ml) de crème sure
1 ½ c. à thé (7,5 ml) d'extrait de vanille

Glaçage

4 onces de chocolat semi-sucré
1 ½ c. à table (22 ml) de sirop de maïs ou nectar d'agave
½ tasse (125 ml) de crème à fouetter 35%
1 à 2 c. à table (15-30 ml) de sucre

Étapes

1. Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer un moule à cheminée cannelé et le mettre de côté.
2. Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre et le bicarbonate de soude. Réserver.
3. Dans une casserole, mélanger le beurre, le cacao, le sel et l'eau. Faire fondre à feu moyen, bien brasser et retirer du feu.
4. Verser le mélange de beurre sur les ingrédients secs. Mélanger le tout en utilisant une spatule ou un malaxeur.
5. Incorporer les œufs un à la fois. Ajouter la crème sure et l'extrait de vanille. Brasser jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
6. Verser le mélange à gâteau dans le moule et cuire environ 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents en ressorte propre. Laisser le gâteau dans le moule pendant 15 minutes, le démouler et le laisser refroidir sur une grille.
7. Pour faire le glaçage, mélanger la crème à fouetter et le sucre dans une casserole et réchauffer à feu moyen. Retirer du feu. Ajouter le chocolat et le sirop de maïs (ou nectar d'agave). Brasser jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
8. Verser sur le gâteau. Couper et servir.

Quantité : Un gâteau