

# GÂTEAU QUI PLEURE

## TEMPS DE PRÉPARATION

45 mins

## REPOS

~4h25

## PORTIONS

12 portions

## INGREDIENTS GÉNOISE

- 3 œufs
- 120 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé (10 g)
- 1 pincée de sel
- 80 ml d'huile végétale
- 200 ml de lait à température ambiante
- 1 sachet de levures chimiques (11 g)
- 30 g de cacao en poudre non sucré
- 190 g de farine

## INSTRUCTIONS

- Préchauffer le four à 180°C.
- Fouetter ensemble les œufs et les sucres, à vitesse rapide, pendant environ 5 minutes. La préparation doit doubler de volume.
- Ajouter le sel, l'huile, le lait et fouetter de nouveau.
- Tamiser la farine, le cacao et la levure au-dessus de la préparation. Mélanger de nouveau jusqu'à obtenir une préparation homogène.
- Verser dans un moule (20\*30 cm). Enfourner 25 minutes.

## INGREDIENTS IMBIBAGE

- 180 ml de lait
- 115 g de cacao en poudre non sucré

## INSTRUCTIONS

- Faire chauffer le lait et le cacao jusqu'à ce que la cacao soit dilué.
- Piquer le gâteau encore chaud avec une fourchette.
- Verser le lait sur le gâteau, en plusieurs fois. Laisser le gâteau, en plusieurs fois. Laisser le gâteau absorber le lait au réfrigérateur (le temps de faire la suite).

## INGREDIENTS CHANTILLY

- 500 ml de crème liquide
- 30 g de sucre glace

## INSTRUCTIONS

- Fouetter la crème liquide sur une vitesse lente, jusqu'à ce qu'elle épaississe.
- Ajouter le sucre et fouetter de nouveau quelques secondes.
- Quand le gâteau a bien refroidi, verser la crème chantilly dessus et lisser avec une spatule.

## INGREDIENTS GANACHE

- 200 ml de crème liquide
- 250 g de chocolat noir

## INSTRUCTIONS

- Couper le chocolat en petits morceaux.
- Faire chauffer la crème liquide et la verser sur le chocolat.
- Attendre un peu que la ganache refroidisse, mais pas trop!
- Placer au réfrigérateur au minimum pendant 4 heures.