

# GÂTEAU BUNDT AU CHOCOLAT AVEC GANACHE



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

Emplacement du programme : En ligne

Voir tous les programmes au [Musée de l'agriculture et de l'alimentation du Canada](#)

Ce gâteau au chocolat est riche et moelleux. -Garni d'un filet de ganache au chocolat, c'est un dessert parfaitement décadent.

## Ingrédients

### Pour le gâteau :

- 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

# GÂTEAU BUNDT AU CHOCOLAT AVEC GANACHE | 2

## Pour la ganache au chocolat :

- 4 onces de chocolat semi-sucré, haché
- ½ tasse (125 ml) de crème à fouetter 35%
- ½ c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille

## Préparation

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 35 à 40 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 préparer la ganache, placer le chocolat haché dans un bol résistant à la chaleur. Mettre de côté.
8. Dans une petite casserole, faire chauffer la crème à fouetter jusqu'à ébullition. Retirer du feu et verser le liquide chaud sur le chocolat. Vous pouvez également faire chauffer la crème au micro-ondes. Attendre quelques minutes et remuer jusqu'à ce que le mélange soit lisse. -Ajouter l'extrait de vanille et bien mélanger. Pour que la ganache épaississe, placez-la au réfrigérateur pendant quelques minutes. Plus elle restera au réfrigérateur, plus elle épaissira.
9. Lorsque vous êtes prêt, verser la ganache en filet sur le dessus du gâteau lorsqu'il est entièrement refroidi. Couper, servir et déguster!

**Note :** Si vous n'avez pas de crème à fouetter disponible, la remplacer par la même quantité de lait et ajouter 2 cuillères à soupe (30 ml) de beurre fondu.