

## Gâteau au chocolat café de Mercotte sans gluten

C'est un gâteau composé de 2 couches de biscuit au chocolat et d'une fine crème au beurre aromatisée au café.



Vous aurez besoin:

pour les biscuits au chocolat:

- 125 g de chocolat
- 4 oeufs et 1 blanc (récupéré de la crème au beurre)
- ½ cuillère à café de fécule de pomme de terre

pour la crème au café:

- 150g de beurre pommade
- 1 jaune d'oeuf
- 4 grosses cuillères de canadou
- 2 cuillère à soupe d'extrait de café

pour la décoration:

- 100g d'amandes effilées

Préchauffer le four à chaleur tournante à 150°C.

### 1. Les amandes en vue de la décoration:

Dorer pendant une dizaine de minutes les amandes. Laisser les refroidir ensuite.

### 2. Les biscuits au chocolat:

Il faudra préparer 2 biscuits au chocolat identiques. Aussi, 2 choix: faire cuire les biscuits en deux fois si vous n'avez qu'un seul moule; ou utiliser 2 moules identiques.

Beurrer les moules et les « fariner » (avec de la farine sans gluten!) même si ce sont des moules anti-adhésifs (conseil de Mercotte!)

Faire fondre au bain marie le chocolat. Ajouter, hors du feu et en remuant vivement, 2 oeufs entiers puis 2 jaunes. Ensuite ajouter la fécule. Bien mélanger.

Monter en neige les oeufs, pas trop fermes. Puis les incorporer délicatement au chocolat. Répartir cet appareil dans les moules. Le mélange est un peu liquide, c'est normal. Bien égaliser la surface avant d'enfourner.

Laisser au four pendant 9 minutes.

Démouler rapidement à la sortie du four. Il est important de démouler l'un des biscuits sur le plat de service. L'autre biscuit sera posé sur une grille. Laisser refroidir et réserver.

### 3. La crème au beurre:

Travailler au four électrique 1 jaune d'oeuf avec le beurre ramolli pour obtenir un mélange crémeux.

Ajouter peu à peu le canadou jusqu'à ce que le mélange soit lisse puis parfumer avec l'extrait de café.

### 4. La finition:

Étaler avec une spatule les 2/3 de la crème au café sur le biscuit qui a été démoulé sur le plat de service.

Poser exactement sur celui-ci le 2ème biscuit en retournant la grille. C'est une opération délicate!

Recouvrir le gâteau avec le reste de la crème. Bien égaliser pour une belle finition. Décorer avec les amandes effilées grillées et refroidies.

Conserver au frais avant de servir!

Voici le gâteau décoré pour l'anniversaire de ma jolie petite nièce:

