



## **Gâteau au chocolat, mascarpone et beurre salé, praliné**

Gâteau au chocolat, mascarpone et beurre salé (pour 4 personnes)

- 200 g de chocolat noir à 70% de cacao
- 1 cuillère à soupe de farine
- 200 g de beurre doux
- 5 oeufs frais
- 250 g de sucre semoule

Pour le caramel au beurre salé :

- 6 cuillères à soupe d'eau
- 300 g de sucre semoule
- 120 g de beurre salé
- 4 cuillères à soupe de mascarpone

- 1/ Préchauffez votre four à 190 °C.
- 2/ Faites fondre ensemble le chocolat et le beurre doux au bain-marie.
- 3/ Ajoutez progressivement le sucre et les oeufs un par un, en mélangeant constamment.
- 4/ Incorporez la farine lentement (facultatif), en mélangeant bien et constamment sur feu doux.
- 5/ Versez ensuite la préparation dans un moule à pâtisserie et enfournez pour 20'.
- 6/ Dès la fin de cuisson, démoulez rapidement le gâteau et réservez.
- 7/ Dans une casserole, faites fondre à feu très doux le sucre avec 6 càs d'eau.
- 8/ Dès que le caramel commence à se former, faites tourner la casserole afin de bien mélanger l'ensemble.
- 9/ Arrêtez la cuisson dès que le caramel prend une belle couleur ambrée.
- 10/ Ajoutez ensuite (hors feu) le mascarpone et le beurre salé.
- 11/ Mélangez bien afin d'obtenir un caramel bien onctueux et laissez tiédir.
- 12/ Nappez ensuite le gâteau avec le caramel.
- 13/ Placez le dessert au réfrigérateur quelques minutes avant de servir.



### Praliné

- 150 g de sucre semoule
- 50 g de pistaches mondées
- 50 g de noisettes mondées
- 50 g d'amandes effilées

- 1/ Faites griller les pistaches, les amandes et les noisettes à la poêle.
- 2/ Ajoutez le sucre et faites cristalliser.
- 3/ Stoppez la cuisson lorsque le caramel enrobe les fruits secs.
- 4/ Versez la préparation sur un marbre huilé ou du papier sulfurisé.
- 5/ Ecrasez votre praliné grossièrement au rouleau à tarte et saupoudrez-le sur le gâteau.

Regardez la préparation en vidéo : [http://www.rtbef.be/tv/emission/detail\\_un-gars-un-chef/actualites/article\\_gateau-au-chocolat-mascarpone-et-beurre-sale-praline?id=9106071&emissionId=5931](http://www.rtbef.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_gateau-au-chocolat-mascarpone-et-beurre-sale-praline?id=9106071&emissionId=5931)