

Ma mère a amené cette recette de gâteau avec elle des États-Unis il y a 40 ans. Pour ma famille c'est LE gâteau d'anniversaire essentiel. Tous les ans depuis le début des temps, et toujours. 'Devil's food cake' veut dire que le gâteau est fait à partir d'une crème anglaise au chocolat, ce qui donne le côté extrêmement moelleux. TROP BON.

'Devil's food' gâteau au chocolat

Un grand gâteau, 30 minutes plus le temps au four

Pour le gâteau

- * Oeuf - 3
- * Lait - 1 et 1/2 tasses
- * Cassonade - 1 et 2/3 tasses
- * Chocolat noir - 120g, cassé en carrés
- * Beurre doux - 120g
- * Extrait de vanille - 1 c. à c.
- * Farine de blé - 2 tasses
- * Poudre à levure - 1 c. à c.
- * Cacao - 4 c. à s.
- * Sel - quelques pincées

Pour le glaçage

- * Beurre - 150g
- * Cassonade - 1 c. à s.
- * Chocolat noir - 300g, finement haché

Préchauffer le four à 180 degrés. Beurrer et fariner 2 moules à gâteau de 25 cm.

Commencer avec la crème anglaise au chocolat. Fouetter 1 oeuf avec 1/2 tasse de lait et 2/3 tasse de sucre dans une petite casserole. Faire revenir sur feu moyen pendant 10 minutes. Il faut remuer lentement pendant les 10 minutes pour éviter que la crème colle à la casserole. Ajouter le chocolat et remuer pour mélanger. Mettre à côté.

Fouetter le beurre et 1 tasse de sucre jusqu'à ce que ce soit bien aéré. Ajouter la vanille et 2 oeufs. Mélanger.

Tamiser la farine, la poudre à levure, le cacao et le sel dans un grand bol. Ajouter à la pâte de beurre et sucre en alternance avec 1 tasse de lait.

Ajouter la crème de chocolat et remuer. Verser dans les moules et enfourner pendant 30 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au milieu du gâteau en ressorte propre.

Laisser refroidir les gâteaux pendant 10 minutes dans les moules, puis sortir-les.

Entretemps, faire le glaçage. Porter 125ml d'eau à l'ébullition dans une petite casserole avec le beurre et le sucre. Remuer pour mélanger.

Ajouter le chocolat et mélanger. Laisser refroidir et puis mettre dans le frigo pendant une heure.

Une fois à la température ambiante, glacer les gâteaux. Étaler 1/3 du glaçage sur un des gâteaux. Mettre l'autre gâteau en dessus et finir le glaçage en couvrant les gâteaux entièrement. Décorer avec des Smarties. Obligatoire.