

Gâteau feuilleté au chocolat

- **Préparation** : 1 heure
- **Cuisson** : 40 minutes

Ingrédients

- 280 g de Beurre
- 110 g de Cacao en Poudre Sucré
- 175 g de Chocolat pâtissier Noir
- 480 g de Farine de Blé
- 1 Jaune d'oeuf
- 25 cl de Lait
- 3 Oeufs
- 160 g de Sucre en Poudre
- 3 cuillères à soupe de Sucre Glace
- Vermicelles en Chocolat



Préparation de la recette

• **La pâte** : mélangez 80g de cacao amer, 450g de farine et 120g sucre en poudre. Tamisez le mélange. Creusez un puits. Mettez 250g de beurre coupés en morceaux et 2 oeufs. Travaillez la pâte en ajoutant 2 à 3 c. à soupe d'eau froide. Roulez-la en boule et laissez-la reposer 1 heure au frais dans un linge propre.

• Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Farinez le plan de travail et déposez-y la pâte. Séparez-la en 4 parts égales. Abaissez chacune d'entre elles en un rectangle de 30cm x 12cm sur 3 mm d'épaisseur.

Mettez une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie et déposez-y avec précaution 2 deux pâtons l'un bien espacé de l'autre. Enfournez 15 à 20 minutes puis laissez refroidir. Faites de même avec les 2 autres pâtons. Gardez le four allumé.

• **La crème** : mettez le lait à chauffer dans une casserole. Dans un bol, battez un oeuf et un jaune avec le reste de sucre. Ajoutez le reste de farine avec le lait chaud. Reversez dans la casserole et faites épaissir 2 minutes en remuant. Hors du feu, ajoutez les 30g de beurre restants en remuant vivement. Faites fondre le chocolat et ajoutez-les au mélange en remuant. Mettez au frais 1 heure.

• Séparez la crème en 3. Sur un plat, déposez très régulièrement une plaque de biscuit, puis une couche de crème, une deuxième plaque de biscuit et une deuxième couche de crème, puis une troisième couche plaque et le dernier tiers de crème. Terminez par une plaque de biscuit. Mettez au frais.

Préparez le glaçage avant de servir. Mélangez le sucre glace avec 3 c. à soupe de cacao et 3 c. à café d'eau froide. Etalez sur le dessus du gâteau et parsemez de vermicelles en chocolat.