

Gâteau au chocolat spécial Saint-Valentin

Dimanche, c'est la fête des amoureux !

- 4 Pers.
- 20 Min
- 40 Min.

Cadeau ou pas cadeau ? Si certains vous diront que le plus important est de partager du temps avec l'être cher, d'autres se sentiront blessés de ne pas voir de cadeau-surprise accompagner ce moment privilégié. Un joli bijou, un bouquet de fleurs, une boîte de chocolat ou un dîner au restaurant ou aux chandelles avec un bon petit plat concocté par vos soins comme ce bon gâteau au chocolat et à l'huile d'olive tant que c'est un minimum personnalisé, vous risquez bien de faire mouche !

Ingrédients

- 200 g de farine
- 85 g de cacao en poudre non sucré
- 1/2 paquet de levure chimique
- 3 œufs
- 300 g de sucre
- 14 cl d'huile d'olive vierge extra Tramier
- 12 cl de crème liquide
- 24 cl de lait entier

Pour le glaçage miroir :

- 250 g de sucre
- 8 cl d'eau
- 80 g de cacao amer en poudre
- 4 feuilles de gélatine
- 16 cl de crème liquide
- Vermicelles de chocolat pour la décoration

Préparation

Préchauffez le four à 200°C.

Dans un saladier, mélangez la farine, le cacao et la levure chimique puis laissez de côté.

Dans un autre saladier, mélangez au fouet les œufs, le sucre et l'**huile d'olive** jusqu'à ce que vous obteniez un mélange crémeux. Ajoutez la crème liquide puis le lait, mélangez bien puis incorporez petit à petit les ingrédients secs (farine, cacao et levure).

Versez la pâte dans un moule en forme de cœur ou un autre moule de votre choix. Mettez au four et laissez cuire 10 min puis baissez la température du four à 150°C et continuez la cuisson pendant 30 à 40 minutes. Vérifiez la cuisson à l'aide d'une lame de couteau en l'enfonçant dans le gâteau. La lame doit ressortir sèche.

Laissez refroidir le gâteau sur une grille.