

GÂTEAU AU CACAO CORSE ET AU CARAMEL TENDRE

La douceur enfantine du carammel tendre qui se glisse entre le croquant et l'onctuosité d'un cacao pur et corsé...

Préparation : 30 min

Prise au froid : 3 h
ou 30 min au congélateur

Pour 8-10 personnes

- 2 tasses (500 ml) de *Fond de tarte aux amandes et au cacao* (p. 129)

- 1 tasse 1/3 (320 ml) de *Carammel tendre* (p. 128)

- 4 tasses (920 ml) de *Ganache pur cacao* (p. 158)

Utile ustensile

- 1 moule rond (Ø 20 cm) ou carré, à charnière ou à fond amovible

Le fond de tarte sableux vient tapisser le moule et s'écraser fermement dans le fond avant de durcir au réfrigérateur en attendant que le carammel se fesse lisse et soyeux.

Le carammel vient tendrement recouvrir le fond de tarte enfin durci. Les deux retournement se reposent au frais en attendant la superbe ganache qui fait montre d'une irrésistible onctuosité. Avant de s'étendre sur le carammel, elle doit s'assurer qu'il est suffisamment durci pour l'accueillir sans fondre, surtout si les tours de blender l'ont un peu réchauffée.

Le gâteau séjournera au moins 3 h dans un réfrigérateur ou 30 min au congélateur pour atteindre la consistance ferme désirée.

L'INSTANT... AROMATIQUE

La qualité de cette recette tient à la qualité exclusivement crue du cacao vierge de tout procédé menaçant son intégrité. Transformé en poudre à moins de 42 °C, ce cacao recèle des arômes totalement inédits pour qui ne connaît que le cacao habituellement torréfié.



Avec un thé...

— *Jukro*, thé rare du Palais des thés : la ganache est rendue encore plus gourmande, plus ronde, avec des notes beurrées et vanillées accentuées, et le thé devient encore meilleur. Il s'agit là d'une rencontre prodigieuse entre un thé et un dessert, tous deux exceptionnels, qui s'accompagnent jusqu'à un sommet de sensations et développent en bouche le meilleur d'eux-mêmes.

— *Perles de jasmijn* du Palais des thés : l'accord est plus facile mais reste parfait, élégant, subtil. Le thé et le gâteau prennent de l'ampleur sans se contrarier.



Avec un vin...

Cuvée Luxure 2011, Mos de Martin, vin de France : naturellement doux, ce vin affiche un joli volume en bouche, déployant son soyeux tout en préservant une certaine fraîcheur. C'est un festival de fruits rouges et noirs, de figue et de pâte de fruit qui répond tout en complémentarité à la puissance cacaoïté du dessert. De structure dense tout en restant léger, le gâteau a suffisamment de mâche pour équilibrer la puissance du vin. Un bel accord entre un mets et un vin qui jouent l'un avec l'autre.



• • • • •
Cette recette est une de mes préférées. J'aime passionnément les contrastes sur tous les plans, et je ne veux résister ni à la force, à la puissance — voire à la subtile amertume — du cacao corsé... ni à la douceur enfantine, à la suavité un peu facile du carammel tendre. Ils se mêlent avec une douce violence pour exploser en bouche et emporter nos papilles dans un rêve réel... La tendresse de la couche de carammel crémeux arrondit parfaitement l'impétuosité du cacao brut, cru.