

Cake au chocolat et à la grenade

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

Pour le cake :

225 grammes de beurre (doux + un peu)
250 grammes de chocolat noir
5 œufs
225 grammes de cassonade blonde
50 grammes de farine
85 grammes d'amandes (poudre)
1 pincée de sel

Pour la garniture :

150 ml de crème entière (30%)
100 grammes de chocolat noir
1 cuillère à soupe de sucre impalpable
1 grenade

Méthode de préparation

1. **Préparez le cake : enduisez généreusement de beurre un moule à manqué rond de ± 23 cm de diamètre.**
2. **Découpez un rond de papier sulfurisé de la taille du moule et recouvrez-en le fond.**
3. **Coupez le beurre en dés et cassez le chocolat en morceaux. Versez-les dans un bol en verre, et passez-les brièvement au four à micro-ondes. Mélangez. Repassez le bol au micro-onde. Répétez jusqu'à ce que le beurre et le chocolat soient fondus.**

4. **Cassez les œufs dans un grand récipient. Ajoutez le sucre et fouettez pendant 5 à 8 minutes, jusqu'à ce qu'ils aient doublé de volume. Incorporez le mélange au chocolat dans les œufs et le sucre. Tamisez la farine et les amandes par-dessus. Ajoutez une pincée de sel. Mélangez délicatement la pâte à la spatule.**

5. **Versez-la dans le moule et laissez cuire 30 à 35 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Le dessus ne doit plus être humide.**

6. **Laissez entièrement refroidir le cake dans le moule. C'est normal qu'il s'affaisse légèrement et se fissure. Démoulez délicatement le cake et disposez-le sur un joli plat.**

7. **Préparez le glaçage : versez la crème dans un poêlon et portez-la à ébullition.**

8. **Versez les morceaux de chocolat dans un récipient avec le sucre glace. Recouvrez-les de crème. Remuez jusqu'à ce que tout soit fondu. Laissez le mélange se figer pendant 10 minutes. Versez la préparation sur le cake. Faites légèrement déborder le glaçage sur les côtés du cake. Cela ne doit pas être parfait.**

9. **Coupez la grenade en deux et retirez les graines. Parsemez-en le cake. Laissez le glaçage se figer.**