

CLASSE INVERSÉE : BON APPÉTIT !

Guy Martin, *chef cuisinier au Grand Véfour, Paris*

Je vous propose aujourd'hui un gâteau facile à faire à base de chocolat et des produits de saison qui sont les noix et les châtaignes. Pour réaliser cette recette facile aux accents du sud-ouest, il vous faut :

250 g de beurre

210 g de sucre

3 œufs

150 g de chocolat noir

105 g de farine

100 g de potimarron

15 g d'huile d'olive

85 g de marrons cuits

3 g de sel

La première chose, c'est de mettre en pommade ces 250 g de beurre. C'est tout simplement un beurre mou, mais qui se tient. Je vais rajouter le sucre.

Maintenant je dois faire fondre le chocolat ; vous le posez délicatement à chauffer sur un bain-marie. Je laisse tranquillement mon chocolat fondre au bain-marie tout simplement pour éviter de trop le chauffer et de le cuire. Et si je cuis trop mon chocolat, je vais avoir des notes amères qui seront pas bonnes.

Pendant ce temps-là, je peux ajouter mes 3 œufs.

Mon mélange est fait.

Je chauffe ma poêle, je fais revenir mes potirons. On entend du bruit, c'est que l'huile elle est chaude. C'est agréable. Je vais pouvoir maintenant mélanger mon chocolat avec l'appareil.

Regardez la belle coloration de ces potirons. Ils sont bien colorés, ils sont prêts à être égouttés. Alors pour cette recette, j'ai besoin de noix concassées. Tout simplement, vous prenez un couteau, vous les ouvrez comme ça. Je vais aussi rajouter ma farine. Alors, si possible la farine, c'est bien de toujours la tamiser afin d'éviter tous les grumeaux.

Mon appareil à gâteau est presque prêt. Je vais rajouter en dernier le sel, mais surtout pas sur les œufs parce que ça va faire des grumeaux.

Voilà, l'appareil est magnifique. Je vais garnir mon moule de moitié de l'appareil avec ces noix au chocolat. Maintenant, je vais répartir ces cubes sur toute la surface du gâteau et je vais finir avec le reste de l'appareil.

Donc là, j'égalise les masses. Maintenant, je vais rajouter mes marrons tout simplement coupés en 4.

Maintenant je vais cuire mon gâteau à 170 degrés pendant 15 à 17 minutes.

Voilà. Je vous souhaite une excellente dégustation et je vous dis à très bientôt.