



## ***L'art d'inventer des desserts : Voici mon Gâteau Turtles***

DESSERTS - RECETTES



Fou des Turtles?  
Voici un dessert pour vous!

NOMBRE DE PORTION : 8

---

TEMPS DE PRÉPARATION :

20 MIN

---

TEMPS DE CUISSON :

40 MIN

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

---

CONGÉLATION: OUI

## Ingrédients

---

### Ingrédients:

- 1 1/2 tasse de farine tout usage
- 1/3 tasse de cacao
- 2 1/4 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 3/4 de tasse de beurre à température pièce
- 3/4 de tasse de cassonade tassée
- 1/2 tasse de sucre
- 1 c. à thé de vanille
- 3 gros oeufs
- 1 tasse de chocolat noir fondu
- 1 1/3 de tasse de lait entier

### Ganache:

- 1/4 tasse beurre
- 2/3 tasse de crème 35 %
- 2 tasse de chocolat noir

### Décoration:

- 1 1/2 tasse de noix de pécan concassées et quelques-unes entières
- Sauce au caramel (sauce à sundae)
- Pépites de chocolat

## Préparation

---

1. Préchauffer le four à 350 F. et beurrer deux moules à gâteau de 9 pouces.
2. Dans un bol, mélanger la farine, le cacao, la poudre à pâte et le sel. Dans un autre bol, plus grand, battre le beurre, la cassonade, le sucre et la vanille jusqu'à ce que ça soit crémeux. Ajouter les oeufs un à un. Ajouter le chocolat fondu. Réduire la vitesse du batteur et ajouter le mélange de farine en alternance avec le lait. Bien mélanger jusqu'à ce que tout soit homogène.
3. Répartir le mélange dans les deux moules et faire cuire de 30 à 40 minutes. Ne pas trop faire cuire sinon le gâteau sera très sec et ce n'est pas ça qu'on veut!
4. Pour faire la ganache, faire fondre le beurre dans un petit chaudron à feu moyen. Ajouter la crème et amener à ébullition. Fermer le feu et y ajouter les 2 tasses de chocolat noir. Bien mélanger jusqu'à ce soit bien mélangé.
5. Lorsque les gâteaux sont refroidis, mettre un premier gâteau sur une assiette (ou un plateau) et ajouter 1/3 de la ganache. Saupoudrer 1/3 de noix. Placer le deuxième gâteau par dessus et y mettre le restant de ganache. Ajouter aussi le reste des noix. Puis, amusez-vous avec la sauce au caramel. Moi, j'en ai même mis entre les deux étages. Pire que ça, j'ai fait des petits trous avec une fourchettes dans mes gâteaux et j'ai laissé coulé du caramel dans les trous...