



Gâteau Sacher

Ingrédients pour 6 personnes :

Beurre mou	85 gr
Sucre	85 gr
Jaunes d' œufs	3
Œuf entier	1
Blancs d' œufs	3
Chocolat	80 gr
Amandes en poudre	60 gr
Farine	60 gr
Levure chimique	Une pointe de couteau
Confiture abricot	200 gr
Chocolat	250 gr
Crème	200 gr

1. Préchauffer le four à 180 ° C. Faire fondre le chocolat au bain marie. Le laisser refroidir.
2. blanchir le beurre avec 60 gr de sucre. Ajouter 3 jaunes d' œufs et le mélange amandes – farine – levure chimique.
3. Incorporer le chocolat fondu.
4. Monter les blancs d' œufs avec le sucre restant. Incorporer le tout délicatement à l' appareil au chocolat.
5. Beurrer et fariner un moule et y verser la préparation . Cuire à 180 ° C pendant 30 minutes.
6. A la sortie du four , attendre 10 minutes puis démouler et laisser refroidir.
7. Préparer le glaçage : Porter à ébullition la crème et hors du feu incorporer le chocolat. Remuer pour rendre le chocolat bien lisse et laisser un peu refroidir .
8. Couper le gâteau en 2 puis le tartiner généreusement de confiture d' abricot. Refermer votre gâteau et le napper entièrement avec le glaçage. Laisser figer .

Bonne dégustation