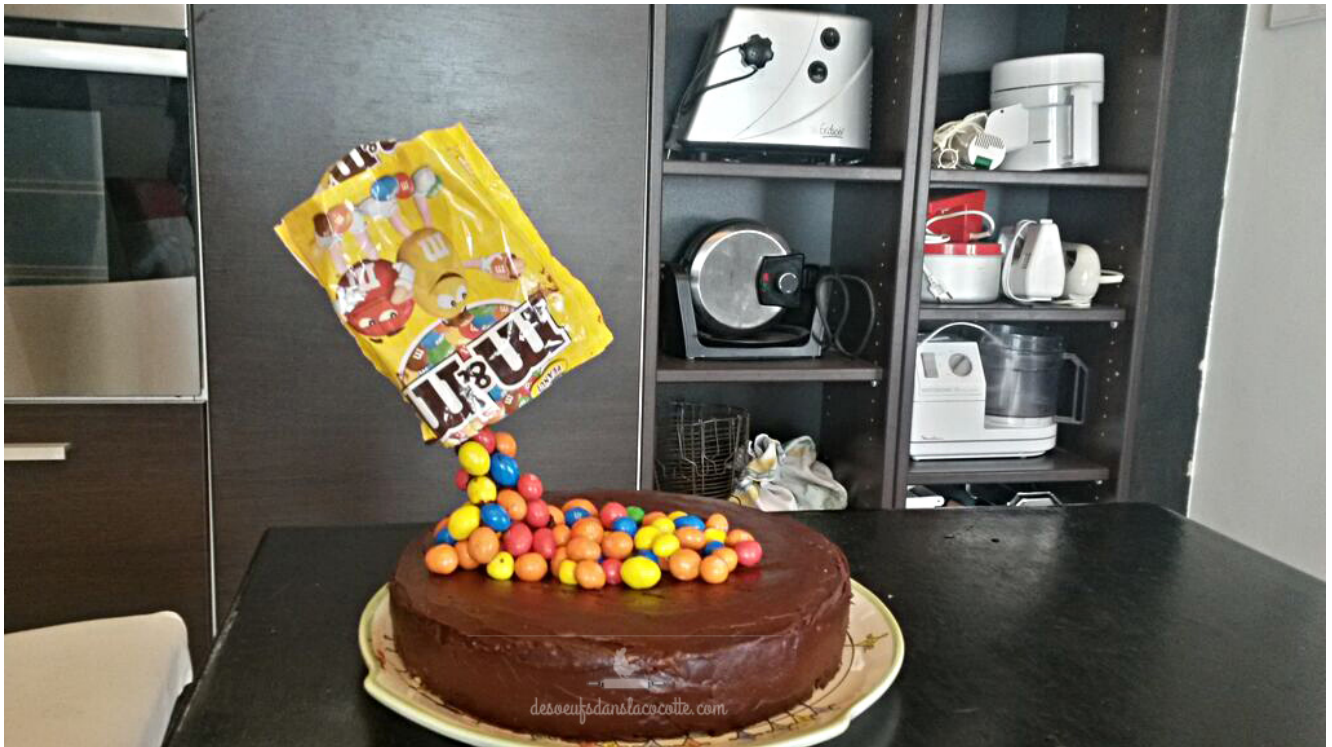


Gravity cake, M&M'S



**8 personnes | préparation : 1 h | cuisson : 40 mn |
réfrigération : 2 h | difficulté : facile**

Dimensions finales : gâteau rond de 16cm de diamètre et de 20 cm de hauteur.

Le sponge cake

- farine sans grumeaux : 200 g
- sucre : 200 g
- beurre ramolli : 200 g
- levure à gâteaux : 1 cuillère à café
- oeuf : 4
- vanille liquide : 1 cuillère à café

1. Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
 2. Battez le beurre en pommade avec la vanille. Y ajouter le sucre et battre au fouet électrique pour le rendre crémeux. Y ajouter ensuite les jaunes d'œufs et les incorporez un par un.
 3. Battez les blancs d'œufs en neige ferme, au fouet électrique. Les serrez avec un peu de sucre en poudre, puis continuez à battre, cela va les rendre brillant et d'aspect meringue.
 4. Mélangez les blancs en neige à la préparation. Les incorporez délicatement, en soulevant bien la masse pour éviter que les blancs ne retombent.
 5. Beurrez et farinez un moule à gâteaux circulaire. Puis versez-y la préparation et enfournez dans votre four (180°C pendant 35 mn). Plantez une lame sèche dedans, pour vérifier la cuisson du gâteau. Sortez du four, et laissez refroidir sur une grille.
-

La ganache au chocolat

- chocolat noir : 200 g
- crème liquide : 125 g
- beurre : 50 g

1. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Mélangez dedans la crème fleurette puis le beurre.
2. Laissez refroidir et réservez au frais, pour raffermir la ganache.

Le montage

Le sponge cake, la ganache au chocolat

1. Découpez votre gâteau dans l'épaisseur. Garnissez de ganache. Puis recouvrez votre gâteau de ganache.
2. Prendre 1 grand pique à brochette que vous enfileriez dans la paille. Videz le sachet et réservez les M&M's. Collez ce montage dans le sachet à l'aide de la ganache refroidie. Laissez prendre une vingtaine de minutes dans un endroit frais, le sachet sera parfaitement collé à la paille.
3. Piquez ce montage au centre de votre gâteau. Avec de la ganache, enduisez la paille pour la recouvrir entièrement et collez sans attendre les M&M'S dessus. Attention, c'est assez délicat à faire, armez-vous de patience.
4. Puis entreposez le gâteau au frigo.
5. Succès garanti auprès de nos petites têtes blondes ☐