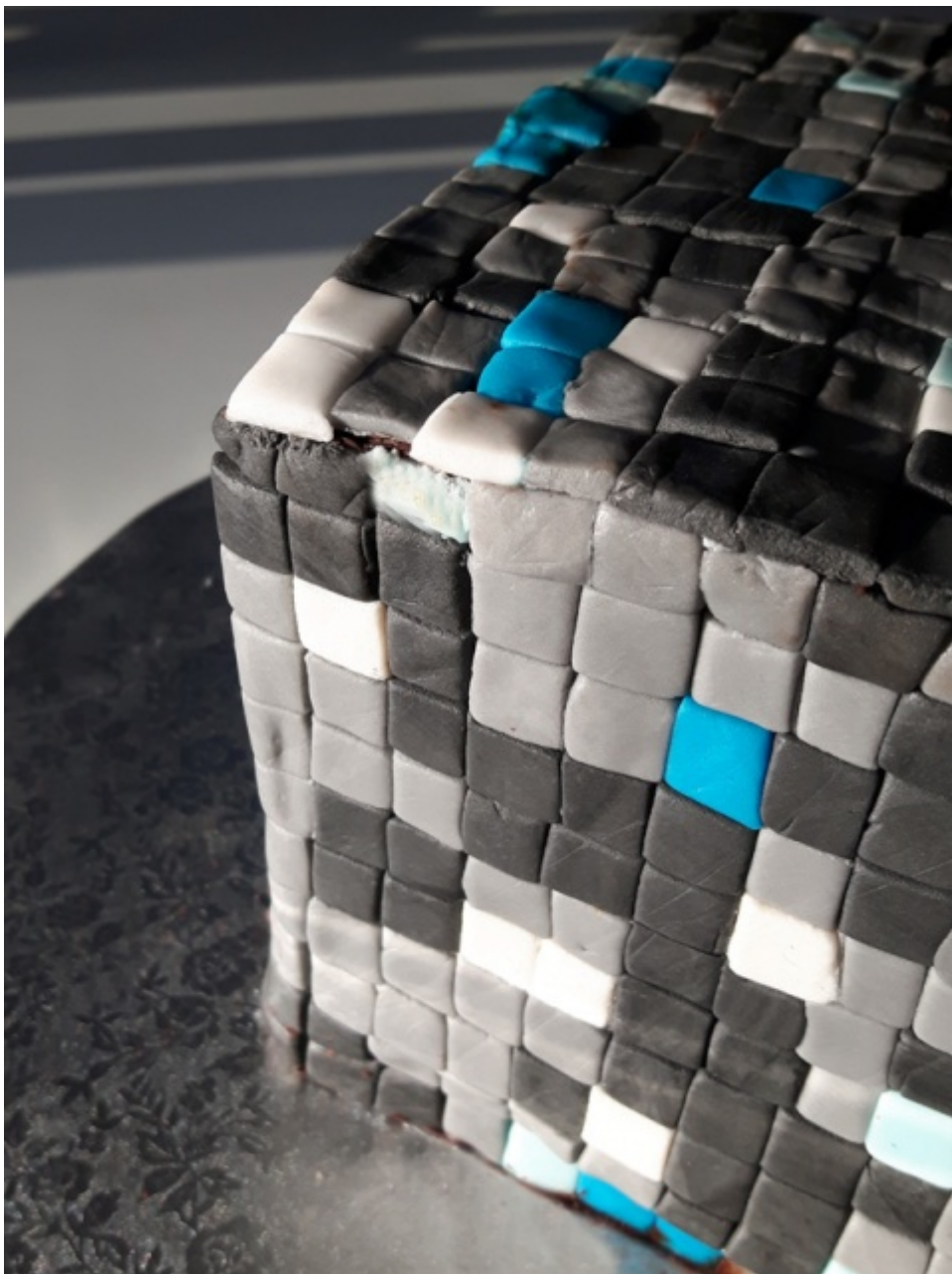


Minecraft

Pour un cube de 14 x 14 x 14 cm

INGREDIENTS



Pour le gâteau chocolat

410 g de chocolat noir
30 cl de lait
200 g de farine
400 g de sucre en poudre
400 g de beurre
12 d'œufs
QS de vanille liquide

Pour la crème banane

375 g de lait entier
55 g de jaunes d'œuf
80 g de sucre
15 g de farine
15 g de maïzena
1 gousse de vanille
3 bananes
250 g de mascarpone

Pour le glaçage au chocolat

1 tablette de chocolat noir

Pour la mosaïque de pâte à sucre

1 paquet de pâte à sucre grise
1 paquet de pâte à sucre blanche
1 paquet de pâte à sucre noire
1 paquet de pâte à sucre bleu ciel
1 paquet de pâte à sucre bleu moyen

Préparation du gâteau au

chocolat

Mettez dans une casserole au bain-marie le chocolat en morceaux, le beurre et le lait additionné de vanille. Remuez avec une spatule en bois. Lorsque cette préparation est onctueuse, ajoutez la farine et le sucre. Remuez jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Laissez refroidir légèrement. Puis ajoutez les jaunes d'œufs dans la préparation au chocolat. Montez les blancs en neige très ferme et les incorporez délicatement à la préparation. Beurrez et farinez un cadre ou un moule de 35×35 cm et de 5cm d'épaisseur. Verser la préparation dans le moule ou le cadre, et laissez cuire à four doux, à 160°C (th.4) pendant 1 heure. Laissez refroidir sur une grille.

Pour la garniture banane

Préparez la crème pâtissière : Portez à ébullition sur feu pas trop vif 45 cl de lait avec la vanille dans une casserole à fond épais, au préalable humidifiée pour éviter que la caséine du lait n'attache. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre à l'aide d'un fouet. Ajoutez la farine et la maïzena tamisées puis les 5 cl de lait froid. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Ajoutez en remuant un tiers du lait bouillant, puis le 2ème tiers. S'assurer que le lait n'ait pas attaché dans la casserole. Remettre le tout sur le feu moyen et amenez à ébullition en remuant énergiquement. Cuire environ 20 secondes, jusqu'à épaississement de la crème. Filmez au contact et réservez au frigo, jusqu'au refroidissement. Sortez la crème pâtissière du frigo, et fouettez-la pour la détendre. Ajoutez la crème mascarpone et bien mélanger.

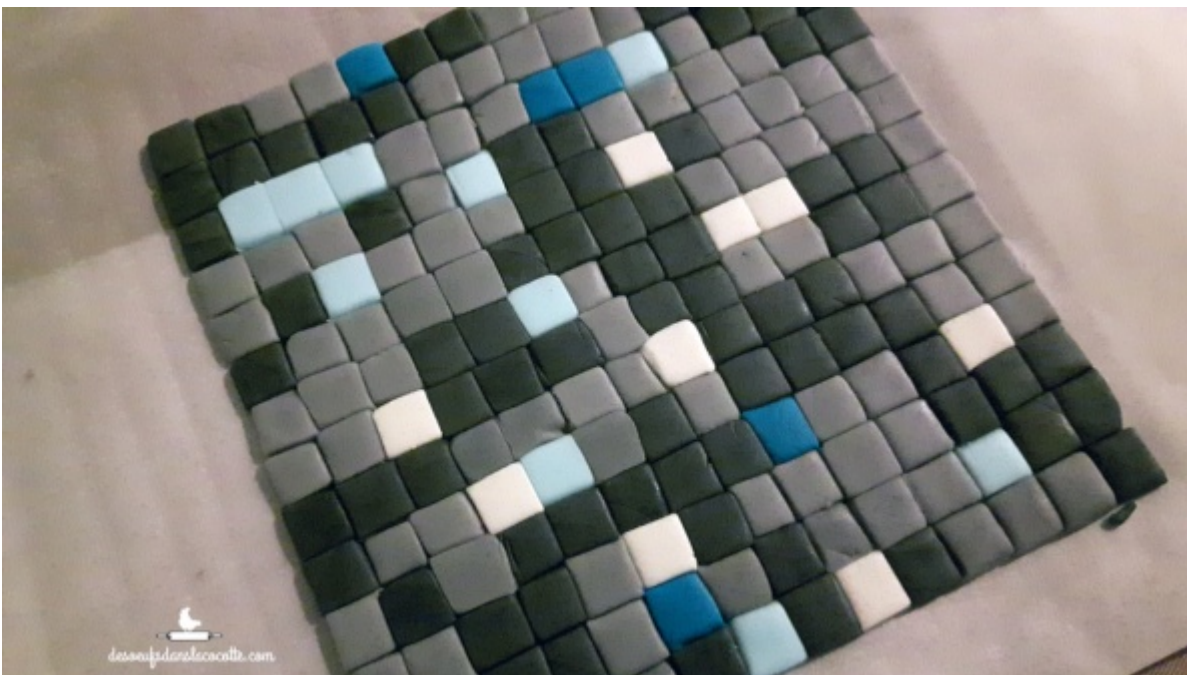
Pour le glaçage au chocolat

Préparez la coque de chocolat, en le faisant fondre au bain-marie. Laissez refroidir un peu le chocolat sans qu'il se fige totalement mais qu'il épaississe.

Préparation de la mosaïque

Découpez les pâtes à sucre en petits carrés de 1 cm x 1 cm de côté. Faire une majorité de carrés gris. Pour obtenir de la pâte à sucre grise foncée, mélangez un peu de pâte à sucre noire avec de la pâte à sucre grise.

Préparez un gabarit représentant un quadrillage de 14 cm de côté, composé de petits carrés de 1cm x 1cm. Posez une feuille de papier sulfurisé dessus pour pouvoir disposer les petits carrés de pâte à sucre en les répartissant de façon irrégulière, pour représenter la roche de Minecraft. (A reproduire 5 fois)



Montage du gâteau

Taillez le biscuit en carrés de 14cm x 14cm, puis montez le gâteau en tartinant chaque tranche de crème à la banane et de

tranches de bananes et terminez par une épaisseur de biscuit au chocolat. Passez une première couche de glaçage au chocolat sur tout le gâteau, puis laissez figer au frigo. Passez une deuxième couche de glaçage au chocolat en lissant bien tous les côtés du gâteau. Prenez un gabarit de mosaïque, puis déposez-le sur un plan rigide ou un carton. Plaquez la mosaïque contre le gâteau et reproduire cela sur tous les côtés.



