

## Gâteau du PRÉSIDENT



### **Ingredients :**

6 œufs, 170 g sucre, 200 g farine, 100 g de beurre  
ganache 375 g de chocolat noir, 50 cL de crème épaisse, 100 g de beurre, 6 cs de  
cherry, copeaux de chocolat

### **Préparer la génoise :**

Fouetter les œufs et le sucre au bain-marie pour obtenir une préparation mousseuse et ferme. Retirer du bain-marie et continuer à fouetter jusqu'à refroidissement.

Ajouter le beurre fondu et refroidi et la farine tamisée en soulevant la pâte. Verser dans un moule à manqué et enfourner 30 min à 180°. Démouler sur une grille et laisser refroidir.

### **Préparer la ganache :**

Porter la crème à ébullition, ajouter hors du feu le chocolat en morceaux, incorporer le beurre en parcelles et lisser. Laisser refroidir.  
Montage : couper la génoise en 2 dans l'épaisseur.

Diviser l'un des disques en 6 parts et les imbiber de cherry. En tapisser un petit saladier à fond rond garni de papier-film (pour donner une forme de dôme), remplir avec la ganache (réserver 4 cs), recouvrir avec le second disque de génoise et mettre au frais 3H.

Démouler et étaler le reste de ganache. Poudrer avec des copeaux de chocolat. Garder au frais jusqu'au moment de servir.