

Gâteau de Matzah au Chocolat : Recette Facile

Ingrédients

- 6 à 8 feuilles de matzah
- 200g de chocolat noir pâtissier
- 200ml de crème liquide entière (ou crème de coco pour une version parve)
- 50g de beurre (ou margarine)
- Optionnel : 50g de noix concassées, noisettes ou noix de coco râpée pour la décoration

Matériel nécessaire

- Un plat rectangulaire ou carré
- Une casserole pour la ganache
- Une spatule en silicone
- Papier sulfurisé (pour faciliter le démoulage)
- Un bol peu profond pour imbiber les matzahs (optionnel)

Instructions de préparation

- Préparation de la ganache : Faites chauffer la crème dans une casserole jusqu'à frémissement. Retirez du feu et ajoutez le chocolat coupé en morceaux. Mélangez jusqu'à obtenir une texture lisse, puis incorporez le beurre.
- Assemblage : Tapissez le fond de votre plat avec du papier sulfurisé.
- Montage : Étalez une fine couche de ganache au fond du plat. Posez une feuille de matzah par-dessus. Répétez l'opération en alternant couche de ganache et feuille de matzah.
- Finition : Terminez par une couche généreuse de ganache sur le dessus. Saupoudrez avec les noix concassées ou la noix de coco si désiré.
- Réfrigération : Couvrez le plat et placez-le au réfrigérateur pendant au moins 4 heures, idéalement toute une nuit, pour que les matzahs ramollissent et absorbent la ganache.

Conseils de chef

- Pour une texture plus fondante, vous pouvez imbiber très rapidement chaque feuille de matzah dans un mélange de café froid ou de lait avant de les assembler.
- Variez les plaisirs en ajoutant une fine couche de confiture ou de purée de noisettes entre certaines feuilles de matzah.
- Sortez le gâteau du réfrigérateur 15 minutes avant de servir pour une texture optimale.

- Découpez le gâteau avec un couteau chaud pour obtenir des parts nettes sans casser les feuilles de matzah.