**Poke cake ou gâteau troué**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/03/poke-cake-ou-gateau-troue-p1070481.psd-r-copy.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Le biscuit :  
- 4 œufs**  
**- 130 g de cassonade**  
**- 150 g de crème fleurette**  
**- 200 g de farine**  
**- 1 sachet de levure**

**moule tablette ou 1 moule carré de 20 cm de côté beurré et fariné si non en silicone**

**Préchauffage du four à 175°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Travailler au fouet les œufs et la cassonade jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.  
Verser la crème et bien mélanger.  
Ajouter la farine et la levure et fouetter pour avoir une pâte bien lise.  
La verser dans le moule.  
Enfourner pour 30 minutes.  
Pendant ce temps, préparer la ganache.

**La ganache et la finition :  
- 150 g de crème liquide**  
**- 150 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **noir  
- amandes effilées**

Porter la crème à ébullition et y faire fondre le chocolat.  
Lisser la préparation.  
Dès que le gâteau est cuit, le sortir du four sans le démouler.  
Faire des trous sur toute la surface avec le manche d'une cuillère en bois.  
Verser immédiatement la ganache sur le dessus en la faisant pénétrer dans les trous.  
Parsemer d'amandes effilées.  
Laisser refroidir puis mettre au frais pendant au-moins 2 heures avant de démouler.