



Gâteau triple choc'

Pour 10 personnes :

- 200 g de chocolat noir pâtissier
- 100 g de chocolat au lait pâtissier
- 35 g de poudre de cacao
- 3 œufs
- 220 g de sucre en poudre
- 150 g de farine
- 250 g de beurre
- 5 cl de crème fraîche liquide entière

atelierdevalentine©2015

Préparation : env 20 mn, Cuisson : 1h15.

Préchauffer le four th 160 ° . Chemiser un moule à manqué profond de 20 à 22 cm de diamètre.

Faire fondre le beurre, avec le chocolat noir en morceaux et la crème liquide, soit au bain-marie tout en remuant, soit au micro-ondes à faible puissance. Laisser refroidir 5 mn.

Fouetter les œufs avec le sucre, puis l'incorporer au mélange précédent.

Tamiser la farine avec le cacao en poudre, et l'intégrer également au mélange.

Tailler finement 50 g de chocolat au lait au couteau, l'ajouter à la pâte, mélanger soigneusement et verser la pâte dans le moule. Parsemer les 50g restants de chocolat au lait coupés en petites pépites, au couteau , sur le gâteau cru et enfourner pour 1h15.

Laisser complètement refroidir avant de démouler.

Bon appétit !

NB : la recette prévoit de saupoudrer de sucre glace, et de servir avec de la crème fraîche épaisse... j'ai zappé, je ne suis pas assez « téméraire » ! En revanche, du fromage blanc a été apprécié car ce gâteau est fort en chocolat !

~Recette Version triple choc', revue Zeste n°18, Février-Avril 2015~