



Gâteaux

Cake au chocolat



45 min **15 min** **30 min** **0** **427**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le cake

150 g **Chocolat noir**
100 g **Farine complète**
150 g **Sucre semoule**
150 g **Beurre**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
15 g **Levure chimique**
10 cl **Crème liquide (fleurette)**

Ingrédients pour le moule

1 **Beurre**

Étape 1

Préparation de la pâte à cake

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 2 Verser le beurre bien mou dans le bol du batteur, ajouter le sucre. Battre jusqu'à obtenir un mélange homogène et blanchi.
- 3 Ajouter les oeufs un par un, bien mélanger à chaque fois.
- 4 Dans un bol, mélanger la farine et la levure.
- 5 Verser dans le batteur et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène et mousseuse.
- 6 Mettre la crème dans un bol, la faire chauffer au micro-ondes.
- 7 Quand la crème est chaude, ajouter le chocolat coupé en morceaux. Laisser reposer pendant 5 minutes, puis mélanger.
- 8 Remettre le chocolat pendant quelques secondes au micro-ondes si celui-ci n'est pas complètement fondu.

Étape 2

Cuisson

- 1 Verser la pâte dans un moule préalablement beurré et

enfourner pendant une trentaine de minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir le cake du four et démouler. Servir tiède ou froid.