

. Gâteau au chocolat 100% micro-ondes .



La recette de Nadine

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 c.à.c de levure chimique
- 10 cl de lait
- 100 g de sucre en poudre
- 150 g de chocolat noir pâtissier
- 3 gros oeufs
- 5 c.à.s d'eau
- 50 g de poudre d'amandes
- 60 g de farine
- 80 g de beurre pomade

- Mettre le beurre à température ambiante le temps de ramollir le beurre
- Faire fondre le chocolat avec l'eau pendant 2 minutes au micro-ondes puissance 850W
- Ajouter le beurre, mélanger et réserver
- Dans un saladier battre les œufs avec le sucre, ajouter la farine, la levure puis le lait, bien mélanger
- Verser sur la préparation au chocolat, incorporer la poudre d'amandes, et mélanger
- Verser jusqu'à mi-hauteur dans un moule à cake ou à tarte en pyrex beurré
- Faire cuire au micro-ondes pendant 7-8 minutes puissance 850W
- Attendre avant de démouler, placer au réfrigérateur une fois froid

Astuces :

- Une recette simple, rapide, à mettre en valeur dans un moule à cake ou en muffin
- Juste avant d'ajouter la poudre d'amande ajouter 200 g de fruits secs (amandes, raisins, pommes noix de cajou)
- Le goût chocolat est intense, accompagner ce gâteau de sorbet vanille, ou crème anglaise
- En le laissant au réfrigérateur 2 heures il se densifie pour devenir un cake épais au chocolat bien prononcé

