

Gâteau au chocolat

Ingrédients :

Moule à cake porcelaine (voir p.10)

Oeufs

Sucre en poudre

Beurre

Farine

Chocolat dessert en tablette

Sachet de levure

Eau au fond de la cocotte

Cocotte de base

6/8 pers.

3

75 g

90 g

100 g

160 g

1/2

10 cl ou 100 g

Grande cocotte

8/10 pers.

4

90 g

110 g

110 g

200 g

1

15 cl ou 150 g

Préparation :

- 1 - Mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre.
- 2 - Ajoutez le beurre et le chocolat fondu et bien travailler le mélange.
- 3 - Ajoutez la farine préalablement tamisée avec la levure puis incorporez les blancs d'œufs en neige.
- 4 - Versez le mélange dans le moule beurré et fariné (ou tapissé de papier cuisson).
- 5 - Placez le moule au fond de la cocotte.
- 6 - Versez l'eau au fond de la cocotte.
- 7 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

Inversion*

HAUT :

BAS :

45 mn

Mini

Maxi 10 mn
puis Mini

55 mn

30 mn

Mini

Maxi 10 mn
puis Mini

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Ouvrez la cocotte immédiatement en fin de cuisson, (pour arrêter la cuisson).

Conseils / Notes :

- Vous pouvez servir ce gâteau avec une crème anglaise.
