

Le gâteau au chocolat fondant, le plus décadent - Version Atelier virtuel

Recette pour 4 personnes

Description

Simple à réaliser, difficile à garder pour le lendemain, plus exactement impossible !

Pour les petits et les grands, à manger avec modération.

L'astuce du chef

*** Attention, si vous augmentez les quantités de la recette, cela va jouer obligatoirement sur le temps de cuisson.

Ingrédients

Biscuit chocolat

- 125 Gr Chocolat noir
- 125 Gr Beurre
- 65 Gr Sucre
- 65 Gr Cassonade
- 35 Gr Farine
- 2 Unité(s) Oeuf

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Prévoir avant le Cours VIDÉO

Les ingrédients

- Pesez tous les ingrédients de la recette.
- Bien mélanger ensemble les deux sucres, dans un bol.
- Assurez-vous d'allumer votre four à 200°C (392°F).

Le matériels

- 1 Casserole + 1 Bol (bain-marie)
- 1 Fouet (ou spatule en plastique ou en bois)
- 1 Fourchette
- 1 Moule à gâteau (environ 8-9 po)
- 1 grand Bol (pour le mix)
- 2 Linges propres

Réalisation

Dans votre bain-marie (eau frémissante), faites fondre le chocolat, ensuite, ajoutez-y le beurre, mélangez délicatement jusqu'à que ce dernier soit bien fondu aussi.

Assurez-vous d'un bon mélange, versez le tout dans un saladier (bol). Ajoutez-y le sucre (blanc et roux), mélangez à nouveau.

Ajoutez par la suite la farine, continuez de bien mélanger. Dans un bol à part, cassez les oeufs, bien les fouetter avec la fourchette (comme si vous vouliez réaliser une omelette).

Versez les oeufs battus dans le bol à biscuit chocolat, mélangez.

Il ne vous reste plus qu'à verser le mix du biscuit dans votre moule à gâteau.

Placez-le dans le four, baissez aussitôt le four à 150°C (302°F), laissez cuire durant 25 mn.***

Finitions

Il ne vous reste plus qu'à le démouler, attention, servez des petites parts, il est préférable de se servir une deuxième fois, vous êtes averti.

Bon appétit,

Bon appétit!