

GÂTEAU DE METZ

Mars 2007 (Actualisé en janvier 2018)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 125 g de chocolat noir pour pâtisserie
- ★ 125 g de farine fluide
- ★ 4 œufs
- ★ 150 g de sucre en poudre
- ★ 20 cl de crème liquide
- ★ 15 g de beurre
- ★ 1 sachet de levure chimique

Ustensiles : Râpe, Cul de poule, Moule à manqué, Fouet, Bol, Grille

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 40 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 3,20 € (soit 0,53 € par personne)



Recette :

Râper le chocolat avec une grille à trous moyens. Préchauffer le four à 150°C (Thermostat 5) pendant 10 minutes. Beurrer un moule à manqué (de 22 cm de diamètre). Dans un cul de poule, verser les œufs (cassés un par un dans un bol) et le sucre, bien battre au fouet pendant 3 minutes, ajouter la farine, la levure, la crème et les râpures de chocolat. Bien homogénéiser et verser dans le moule. Mettre au four pour 40 minutes en surveillant la cuisson.

Laisser tiédir le gâteau et le démouler sur une grille.

Boisson :

Un Crémant d'Alsace servi à 8°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.