



Desserts

Gâteau au chocolat

Pour 8 personnes.

Ingrédients

250 grammes de sucre
5 cuillères à soupe de beurre
500 grammes de farine
500 grammes poudre de cacao
2 1/2 décilitres d'eau bouillante
2 1/2 décilitres d'huile d'arachide
125 grammes de chocolat noir
100 grammes de sucre en poudre
4 jaunes d'oeuf

Méthode de préparation

Battez fermement les œufs avec le sucre. Incorporez-y 1 cuillère à soupe de beurre. Ajoutez d'abord la farine, puis le cacao. Versez l'huile dans la préparation et remuez soigneusement jusqu'à obtenir une texture bien lisse. Pour terminer, ajoutez l'eau bouillante.

Versez la pâte dans un moule rond d'environ 26 cm de diamètre et faites cuire le gâteau au four préchauffé à 200 ° pendant 30 minutes. Dans l'intervalle, cassez le chocolat en morceaux, puis hachez-les finement.

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Tamisez le sucre impalpable et incorporez-le peu à peu au chocolat fondu. Mettez le reste de beurre (à température ambiante) dans un bol, puis incorporez-la progressivement à la préparation à base de chocolat.

Pour terminer, ajoutez 3-4 cuillères à soupe d'eau froide. Nappez le gâteau du glaçage encore tiède.

Ustensiles de cuisine

Forme à tarte
Four

