



## Le gâteau crémeux au chocolat

Recette pour 4 à 8 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 25 min.

### Ingrédients

Chocolat noir : 100 g  
Chocolat au lait : 50 g  
Beurre : 150 g, mou  
Cassonade : 225 g  
Miel : 30 g  
Oeufs : 4  
Cacao amer : 50 g  
Farine : 70 g  
Crème fleurette : 50 g

### Matériel

un moule de 20 cm  
une balance ménagère  
un bol passant aux micro ondes  
une grande jatte  
un fouet  
une cuillère en bois



*Beurre et cacao amer pour le moule*

### Réalisation > la préparation

1. Couvrir de beurre et cacao amer le fond du moule.  
*- inutile de réaliser cette étape si vous utilisez un moule en silicone -  
- attention, c'est un petit moule de 20 cm qu'il faut utiliser, si vous en utilisez un plus large votre gâteau sera plus plat et sans doute moins crémeux -*
2. Faire fondre dans un bol passant aux micro-ondes les chocolats coupés en morceaux. Lisser ensuite à la cuillère en bois.
3. Pendant ce temps, fouetter le beurre mou avec la cassonade et le miel pour obtenir une mousse.
4. Ajouter un à un les oeufs et fouetter encore.
5. Incorporer à cette préparation le chocolat fondu et la crème, puis mélanger.
6. Ajouter enfin le cacao amer et la farine. Bien mélanger et lisser le tout.
7. Préchauffer le four à 175°C, et verser la pâte dans le moule préparé.

## Réalisation > la cuisson

**8.** Enfourner pour 25 minutes. Laisser tiédir avant de tenter de démouler.

*- attention, si vous avez utilisé un moule de plus grand diamètre que conseillé, vous allez avoir un gâteau plus plat qui cuira plus vite et qui n'aura pas forcément ce coeur crémeux, et il vous faudra réduire le temps de cuisson -*

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)