

GÂTEAU AU CHOCOLAT

Réparation: 25 minutes

Cuisson: 30 minutes

4 à 6 personnes :

120 g de beurre + noir pour le moule

200 g de chocolat noir

150 g de sucre 4 œufs

80 g de farine + pour le moule

1 moule de 20 cm

1. Préchauffer le four à 180° fait fondre le beurre avec le chocolat coupé en morceaux au four micro-ondes ou dans un bain Marie Tiède.
2. Dans un saladier mélanger le sucre avec les œufs puis ajouter la farine.
3. Incorporez à cette préparation le mélange au chocolat mélangez bien avec une cuillère en bois pour avoir une pâte homogène.
4. Beurrer et fariner légèrement le moule carré ou rond verser la pâte dedans enfournez pour 30 minutes de cuisson.
5. Sorter du four, laisser refroidir 10 minutes puis démouler délicatement.
6. Déguster Tiède

GÂTEAU AU CHOCOLAT ET FINGER



Ingrédients (6 personnes)

Pour le gâteau au yaourt

- 1 yaourt
- 2 pot de yaourts vides remplis de sucre
- 3 pots de yaourt vides remplis de farine
- $\frac{1}{2}$ pot de yaourt vide rempli d »huile
- 1 sachet de levure chimique
- 3 œufs

Pour la décoration

- 3 boîtes de fingers
- 1 sachet de bonbons chocolat type smarties
- 200g de chocolat pâtissier au lait
- 5 cl de crème liquide
- 3 c à s bombées de pâte à tartiner

1. Préchauffer le four Th.6 ou à 180°C.
Dans un saladier, cassez les oeufs entiers

1. Ajoutez 2 pots à yaourt de sucre.

1. Mélangez à l'aide d'un fouet.

1. Ajoutez le yaourt nature et mélangez.

1. Ajoutez 1/2 pot à yaourt d'huile et mélangez de nouveau.

1. Ajoutez 3 pots à yaourt de farine, la levure chimique et mélangez pour obtenir une pâte à gâteau lisse et homogène.

1. Beurrez et farinez un moule à gâteau et versez-y la pâte.

Enfournez 30 minutes à 180°C ou th.6. Le gâteau est cuit si la pointe d'un couteau plantée au centre ressort sèche.

1. Laissez refroidir le gâteau puis coupez-le en deux à l'aide d'un couteau à pain dans le sens horizontal.

1. Tartinez de pâte à tartiner fondue (plus facile à étaler). Si votre pâte à tartiner ne s'étale pas

bien, faites-la tiédir quelques secondes au micro-ondes.

1. Refermez le gâteau.

 1. Si le dessus de votre gâteau forme une bosse, coupez-la pour avoir une surface plate.

 1. Dans un saladier, cassez 200g de chocolat au lait en morceaux et ajoutez 5 cl de crème fraîche liquide. Faites fondre la préparation au bain-marie ou au micro-ondes jusqu'à ce que vous obteniez un mélange lisse et homogène.

 1. A l'aide d'une spatule, nappez le gâteau avec la préparation au chocolat sur toutes les surfaces

 1. Garnissez le tour du gâteau avec les fingers. Si les fingers sont trop grands par rapport à la hauteur de votre gâteau, coupez-les pour qu'ils soient de la même hauteur.

 1. Parsemez le dessus du gâteau avec des Smarties et laissez reposer le gâteau au moins 1h au frais pour que le chocolat fige et maintienne bien les fingers.

 1. Vous pouvez décorer avec ruban, c'est encore plus joli. Laissez le gâteau au frais jusqu'au moment de servir !
-

GATEAU AU CHOCOLAT À LA POUDRE DE CACAO

Ingrédients :

- 3 œufs
- 120 g de sucre en poudre
- 150 g de farine
- 120 g de beurre
- $\frac{1}{2}$ sachet de levure
- 80 g de chocolat en poudre
- cacao

Préparation :

1. Préchauffez votre four à 180°C (th. 6). Faites fondre le beurre dans une casserole au bain-marie avec le chocolat en poudre. Lorsque le beurre est bien fondu, mélangez, et éteignez le feu.

2. Cassez les oeufs et séparez le blanc des jaunes. Dans un grand saladier, fouettez le sucre avec les jaunes d'oeufs jusqu'à ce que le mélange mousse. Ajoutez doucement la farine et la levure, puis le mélange chocolat+beurre. Mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.

3. Dans un autre récipient, fouettez les blancs en neige ferme. Incorporez 1/3 des blancs en neige à la préparation chocolatée, puis versez tout le reste des blancs et mélangez-les délicatement, en soulevant le mélange de bas en haut, afin de ne pas faire retomber les blancs en neige.

4. Lorsque la préparation est lisse et homogène, versez-la dans un moule antiadhésif ou en silicone, et enfournez pour 25 à 30 min.

5. Au bout de ce temps, vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau au centre du gâteau. Si elle ressort propre,

le gâteau est cuit. Si non, prolongez la cuisson de 5 min.

6. Laissez complètement refroidir le gâteau avant de le saupoudrer de cacao et de le servir.

CARAMEL NUTELLA AU BEURRE SALÉ

20 madeleines environ:

150 g de farine

130 g de sucre

125 g de beurre

1/2 cuillère à café de levure

2 gros oeufs

Pour la pâte au Nutella :

une bonne cuillère à soupe de Nutella

Pour la pâte au caramel au beurre salé :

4 cuillères à soupe de sucre

un peu d'eau

5 g de beurre

une bonne pincée de sel

2 bonnes cuillères à soupe de crème fraîche

1. Travailler les œufs avec le sucre pour obtenir une pâte blanche.
2. Ajoutez progressivement la farine avec la levure, et le beurre ramolli.
3. Divisez ensuite l'appareil obtenu en deux de quantité égale.

Réalisation du caramel au beurre salé

1. Dans une casserole, faire chauffer le sucre avec un peu

d'eau.

2. Quand le caramel commence à blondir, ajoutez le beurre avec le sel hors du feu et bien mélanger.
3. Puis ajoutez la crème fraîche et bien mélanger, remettre le tout à feu doux pour obtenir une sauce au caramel onctueuse.
4. Puis l'incorporez à l'une des pâtes pour obtenir de la pâte à madeleine au caramel au beurre salé
5. Dans l'autre pâte incorporez la cuillère de Nutella et bien mélanger.
6. Voilà c'est prêt vous avez les deux pâtes à madeleines.
7. Faire une fournée de madeleines au caramel au beurre salé, puis une autre de madeleines au Nutella et pour finir mélangez les deux pâtes pour réaliser des madeleines marbrées.
Faire cuire 8 à 10 min dans un four préchauffé

GÂTEAU AU CHOCOLAT

Préparation: 20 mn

Cuisson: 25 mn

6 personnes:

6 œufs

200 g de chocolat noir dessert

180 g de beurre

200 g de sucre

40 g de farine

1. Préchauffez le four à 180 °
2. Faites fondre le beurre et le chocolat au bain-marie, pendant ce temps mélangez les œufs avec le sucre au fouet.
3. Ajoutez au mélange le chocolat et le beurre fondu, incorporez la farine, bien mélanger.
4. Beurrez un plat y verser le mélange
5. Mettez le au four pendant 25 mn

Servez accompagné d'une crème anglaise ou d'une crème fouettée

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Préparation : 20 mn

Cuisson : 25 mn

6 personnes :

250 g de chocolat noir

5 œufs

140 g de beurre +pour le moule

125 g de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

1 cs de farine + (pour le moule)

1 pincée de sel

1. Cassez 150 grammes de chocolat en petits morceaux dans une

jatte supportant la chaleur.

2. Faites fondre au bain-marie avec 100 grammes de beurre coupé un petites parcelles.

3. Lorsque le chocolat fondu, sortez le récipient du bain-marie puis mélangez le chocolat et le beurre à l'aide d'une spatule en bois pour bien lisser la préparation.

4. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes dans un saladier, fouettez les 5 jaunes avec 125 g de sucre et 1 sachet de sucre vanillé.

5. Versez dessus le chocolat fondu en remuant.

6. Incorporez 1 cs de farine tamisée. Battez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel, Mélangez-les à la pâte refroidie.

7. Versez la pâte dans un moule à manqué. Faites cuire 20 minutes au four préchauffé à 180 °c (th. 6) laissez tiédir le gâteau puis démoulez le sur une grille à pâtisserie.

8. Le nappage :

Cassez 100 g de chocolat en morceaux. Faites fondre au bain-marie avec 40 g de beurre coupé en petites parcelles.

9. Mélangez avec une spatule en bois. Laissez tiédir puis versez le nappage bien lisse au centre du gâteau.

10. Étalez à l'aide d'une spatule métallique sur le dessus puis sur les bords laisser refroidir.

Laissez refroidir et servez.