

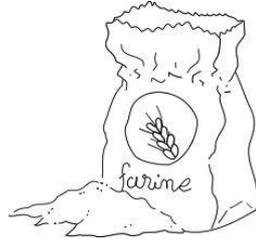
Gâteau au chocolat



INGREDIENTS



125 g



100 g



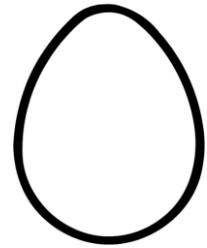
200 g



200 g



1 sachet



4

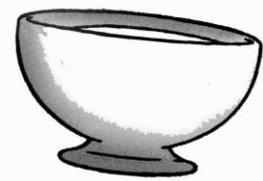
USTENSILES



un saladier



un fouet



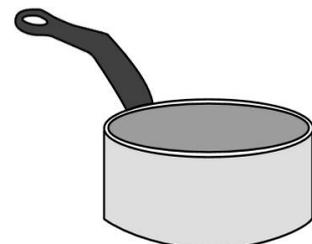
un bol



une balance



un moule

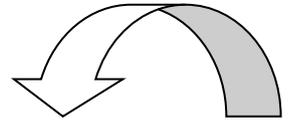
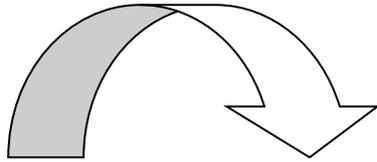


une casserole

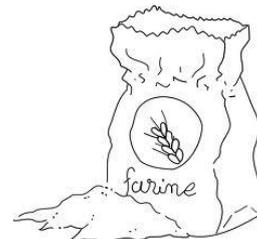
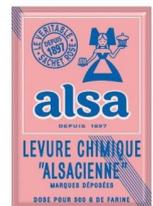
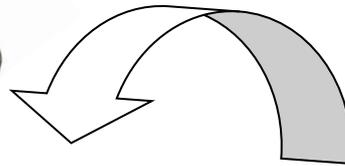
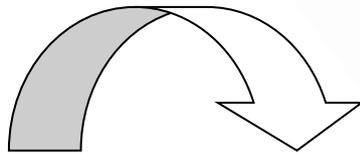
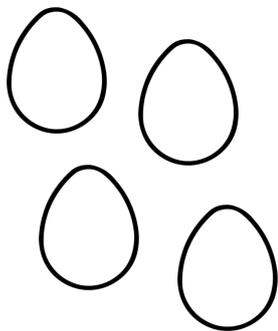
ETAPES

1. FAIRE FONDRE le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. (Si vous le faites au micro-ondes, il faut ajouter 3 cuillères à soupe d'eau).

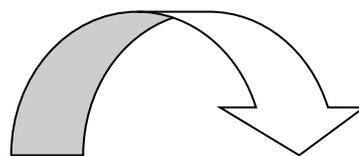
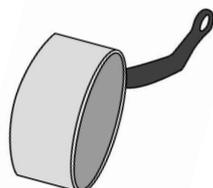
AJOUTER le beurre.



2. MELANGER les œufs et le sucre, la levure puis la farine.



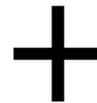
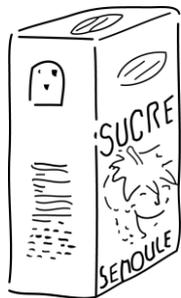
3. VERSER le chocolat fondu dans le mélange précédent et MELANGER jusqu'à obtention d'une pâte homogène.



4. **VERSER** le mélange dans le moule beurré et fariné.
FAIRE CUIRE environ 25 minutes à 180° (th6)



POUR REALISER UN DECOR EN PATE D'AMANDE



MELANGER 200 g d'amandes en poudre et 200 g de sucre. AJOUTER 8 cl d'eau (ou un blanc d'œuf). PETRIR le tout pour obtenir une pâte. LAISSER REPOSER quelques heures au frais (peut se préparer la veille). Pour colorer la pâte, ajouter du colorant alimentaire.