

Recette catalane pour ce vin:
Fromage Manchego à la pâte de coings



Gâteau au chocolat

Pour 6 personnes

Préparation: 25 mn; sans difficulté

Cuisson: 35 à 40 mn; à préparer à l'avance



Nous recommandons pour cette recette
Le Rivesaltes Hors d'Age Cuvée Terre de Pierres

INGRÉDIENTS

Pour la crème au chocolat

- 200 g de chocolat pâtissier
- 20 cl de crème liquide

Pour le gâteau

- 200 g de chocolat
- 150 g de beurre
- 250 g de sucre
- 4 oeufs
- 100 gr de farine
- 25 g de poudre de cacao
- 10 cl de lait
- 1 pincée de sel

PRÉPARATION

La Crème

1. Râpez le chocolat dans un bol, versez dessus la crème bouillante. Laissez reposer 5 mn, puis lissez la crème avec un fouet. Réservez à température ambiante.

Le Gâteau

2. Cassez le chocolat en morceaux, versez dessus le lait bouillant. Attendez 5 mn puis mélangez en incorporant le beurre ramolli. Fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre. Quand le mélange devient mousseux et blanchi, ajoutez la préparation au chocolat. Incorporez la farine tamisée avec le cacao.
3. Fouettez les blancs d'oeufs avec la pincée de sel et mélangez délicatement avec la préparation précédente.
4. Versez dans un moule beurré. Faites cuire 40 mn à 160°C (th. 5).
5. Démoulez et laissez refroidir sur une assiette. Coupez le gâteau en deux, versez la moitié de la crème chocolat sur une moitié, remettez le dessus et nappez avec le restant. Réservez au frais (mais pas au réfrigérateur).

"Bon Profit, Salut!"
-Bon appétit et santé !

Domaine Sol-Payré
F-66200 Elne
domaine@sol-payre.com
www.sol-payre.com