

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

GÂTEAU AU CHOCOLAT ET AU MASCARPONE DE CYRIL LIGNAC

Pour un moule de diamètre 20cms ou 22cms :

250g mascarpone - 125g+125g crème fraîche épaisse - 200g chocolat noir (Caraïbes pour moi de Valrhona) - 4 oeufs - 80g sucre glace - 40g farine T.45 -

Glaçage : 100g chocolat noir - 50g beurre doux -

Préchauffer le four à 160°C (th.5).

Mélanger le mascarpone et les oeufs 1 par 1 dans le robot muni du fouet. Ajouter le sucre glace puis la farine. Fondre le chocolat au M.O. par tranche de 30 secondes. L'incorporer au mascarpone (le chaud dans le froid). Mélanger. Verser dans le moule beurré. Lisser.

Enfourner et cuire 20 à 25 minutes. Le centre du gâteau doit rester tremblotant. Laisser refroidir puis entreposer au réfrigérateur 2h00 ou jusqu'au lendemain.

Glaçage : fondre le chocolat et le beurre au M.O. par tranche de 30 secondes. Mélanger. Couler sur le gâteau et lisser à l'aide d'une spatule coudée. Laisser refroidir.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr