

# GATEAU AU CHOCOLAT

RECETTE N°2118

## NOTATION

- Prix : 4/10
- Difficulté : 4/10
- Originalité : 3/10

## NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

## TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 25 minutes

## INGREDIENTS NECESSAIRES

- 300 g de cassonade brune
- 150 g de beurre ramolli
- 3 oeufs entiers
- 10 cl d'eau bouillante
- 150 g de chocolat noir
- 300 g de farine
- 3 pincées de levure chimique
- 1 c à café de bicarbonate de soude
- 17 cl de crème
- 1 sachet de sucre vanillé
- les zestes d'une orange
- 10 cl de sirop de sucre
- du sucre fondant

## MATERIELS INDISPENSABLES

- couteau de cuisine
- égouttoir
- terrine
- fouet électrique
- moule à cake
- casserole
- aiguille
- gant protection

## COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

## PHOTOS



## 9 ETAPES A SUIVRES

01. Faire caraméliser les zestes d'orange coupés en tous petits carrés, dans le sirop de sucre et bien les égoutter.
02. Mélanger le sucre et le beurre ramolli, ajouter les oeufs un à un en mélangeant bien.
03. Faire fondre le chocolat en versant l'eau bouillante dessus.
04. Ajouter au mélange quand il est tiède.
05. Mettre le bicarbonate et la levure dans la farine tamisée, l'ajouter (petit à petit pour éviter les grumeaux) au mélange chocolat.
06. Ajouter les zestes d'orange et enfin la vanille.
07. Verser dans 3 moules de 22 cm ou 4 moules de 18 cm.
08. Cuire 25 mn au four à 190°C.
09. Verser le fondant tiédi sur un gâteau, mettre dessus le deuxième gâteau et ainsi de suite.

## NOTES PERSONNELLES

---

---

---

---

---