

## GATEAU AU CHOCOLAT NOIR

RECETTE N°2126

### NOTATION

- Prix : 4/10
- Difficulté : 5/10
- Originalité : 3/10

### NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 5 personnes

### TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 20 minutes
- Cuisson : 90 minutes

### INGREDIENTS NECESSAIRES

- 300 g de chocolat à croquer ou de couverture
- 310 g de beurre
- 1/2 tasse de café fort
- 125 g de sucre en poudre
- 50 g de farine
- 6 oeufs
- crème anglaise

### MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- casserole
- cuillère en bois
- 25 à 40cl - tasse / punch cup
- terrine
- fouet
- moule à cake
- papier sulfurisé
- bain-marie

### COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

### PHOTOS



### 9 ETAPES A SUIVRES

01. Cassez le chocolat en morceaux dans une casserole, arrosez-le avec le café fort, faites fondre sur feu doux, ajoutez 300 g de beurre en morceaux et le sucre, remuez jusqu'à dissolution complète du sucre.
02. Mélangez au fouet dans une terrine les oeufs entiers avec la farine.
03. Ajoutez-les au chocolat fondu.
04. Remettez sur feu doux et laissez cuire 20 minutes en remuant sans arrêt.
05. Beurrez un moule à cake, chemisez-le avec du papier sulfurisé.
06. Beurrez aussi le papier.
07. Remplissez le moule avec la préparation.
08. Posez-le dans un bain-marie chaud et faites cuire à four moyen 200° th 6, pendant 1 heure 30.
09. Servez avec une crème anglaise.

### NOTES PERSONNELLES

---

---

---

---

---