

GATEAU AU CHOCOLAT MONTAGNARD

RECETTE N°2129

NOTATION

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

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 10 minutes
- Cuisson : 30 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 3 oeufs
- 125 g de sucre en poudre
- 200 g de chocolat noir
- 150 g de beurre
- 100 g de poudre d'amande
- 2 c à soupe de Maïzena
- 1 c à soupe de café soluble
- confiture d'abricots

MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- aiguille
- terrine
- fouet électrique
- bain-marie
- casserole

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



6 ETAPES A SUIVRES

01. Battre 3 jaunes d'oeufs avec 125 g de sucre.
02. Faire fondre 150 g de chocolat et 100 g de beurre; mélanger aux jaunes d'oeufs.
03. Ajoutez les amandes, la Maïzena, les blancs d'oeufs battus en neige.
04. La veille, faire cuire le gâteau à température douce.
05. Démouler, enduire le gâteau de confiture d'abricots.
06. Glacer avec le reste de chocolat, de beurre et de café soluble.

NOTES PERSONNELLES
