

GATEAU DE PAMPELUNE

RECETTE N°2135

NOTATION

- Prix : 3/10
- Difficulté : 6/10
- Originalité : 2/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 9 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 20 minutes
- Cuisson : 30 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 180 g de chocolat noir amer
- 4 c à soupe de cacao non sucré
- 120 g de crème fraîche
- 150 g de beurre
- 1 dl d'huile d'arachide
- 240 g de farine
- 250 g de sucre
- 2 oeufs
- 1 dl de lait
- 1 c à café de cannelle en poudre
- 1 c à café de vanille liquide

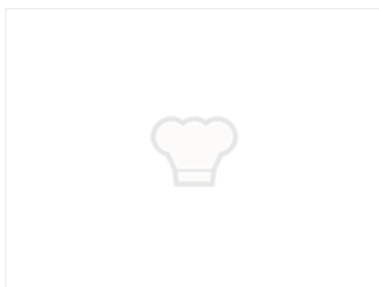
MATERIELS INDISPENSABLES

- aiguille
- gant protection
- moule rectangulaire
- casserole
- fouet électrique
- cuillère en bois
- cuillère à soupe
- bain-marie
- spatule
- cuillère à café
- verre doseur

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



13 ETAPES A SUIVRES

01. Moule rectangulaire de 30 à 45 cm (à défaut 2 moules à tarte de 27 cm).
02. Faites chauffer le four (thermostat 5 150°C).
03. Beurrez le moule.
04. Dans une casserole, mettez à tiédir 130 g de beurre, l'huile, le lait et 2 dl d'eau. Dans une terrine, mélangez farine, cacao, sucre et cannelle.
05. Fouettez le contenu de la casserole et ajoutez-le petit à petit en remuant avec une cuillère.
06. Ajoutez ensuite les oeufs entiers battus avec la vanille.
07. Mélangez bien pour obtenir une pâte homogène.
08. Versez dans le moule et enfournez pour 30 mn.
09. Démoulez sur une grille.
10. Cassez le chocolat en morceaux et mettez-le à ramollir au bain-marie.
11. Travaillez-le avec une spatule jusqu'à ce qu'il soit lisse, puis, incorporez la crème en travaillant le mélange toujours à la spatule.
12. Versez ce glaçage tiède sur le gâteau et étalez-le avec une lame souple.
13. Laissez refroidir complètement avant de servir.

NOTES PERSONNELLES
