

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

CAKE AU CHOCOLAT D'ALAIN DUCASSE

Pour 1 beau grand cake



Préparation : 20 mn

Cuisson : 1h

Ingrédients :

- 200 g de farine
- 85 g de cacao en poudre non sucré
- 7g de levure chimique
- 3 oeufs
- 300 g de sucre
- 14 cl d'huile végétale type arachide ou tournesol
- 12,5 cl de crème liquide
- 24 cl de lait entier

Préparation :

Préchauffez le four à 200°.

Dans un saladier, mélangez la farine, le cacao et la levure chimique puis laissez de côté.

Dans un autre saladier, mélangez au fouet les oeufs et l'huile végétale jusqu'à ce que vous obteniez un mélange crémeux. Ajoutez la crème liquide puis le lait, mélangez bien puis incorporez petit à petit les ingrédients secs (farine, cacao et levure).

Versez la pâte dans un moule à cake beurré. Mettez au four et laissez cuire 10 min puis baissez la température du four à 150° et continuez la cuisson pendant 50 mn.