



## Cake au chocolat Valrhona



3 oeufs, 50g de miel, 80g de sucre semoule, 50g de poudre d'amandes ou de noisettes, 80g de crème fraîche, 80g de farine, 5g de levure chimique, 15g de cacao en poudre Valrhona, 50g de beurre fondu, 15g de rhum, 30g de "Noir gastronomie" fondu. - à défaut du bon cacao amer et un chocolat noir de qualité-

Mélanger les oeufs, le miel et le sucre. Ajouter la poudre d'amandes puis la farine tamisée avec le cacao et la levure. Verser la crème et le beurre fondu. Ajouter alors le rhum puis le chocolat fondu.

Verser dans un moule chemisé de papier cuisson ou en flexipan et cuire 45mn environ à 160° pour la version cake classique, ou 10mn à 180° pour la version "plate".

**Les plus de la recette :** C'est le miel qui donne le moelleux car il retient l'humidité. Ce cake se congèle très bien. Si l'on veut qu'il conserve alors son moelleux, remplacer 1/4 du poids de sucre par du miel.

Si on supprime le rhum, pour les enfants par exemple, on le remplace par le même poids de crème.