



Carré gourmand chocolat café

Ingrédients pour le carré

- 500 g fromage faisselle
- 4 œufs
- 100 g sucre en poudre
- 10 cl lait
- 200 g chocolat noir
- 4 c à soupe bombée de farine
- 1 sachet sucre vanillé
- 1 c à café arôme vanille

Fondre le chocolat dans le lait chaud.

Mélanger en fouettant la faisselle avec les œufs, le sucre, le sucre vanillé, ajouter la farine en pluie, bien mélanger puis incorporer le lait chocolaté tout en mélangeant pour obtenir une pâte lisse.

Verser la préparation dans un moule en silicone carré ou dans un moule préalablement beurré. Enfourner pour 40 minutes environ en vérifiant la cuisson à la lame de couteau. Laisser tiédir et démouler.

Découper le gâteau en carré que vous surmonterez d'une boule de glace café maison et d'un dôme de chantilly maison.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>