

MES TABLES DE FETES



Gâteau chocolat cardamome pécan

Ingrédients

- 200 g de chocolat noir
- 125 g de farine
- 125 g de sucre
- 5 oeufs moyens ou 4 gros
- 2 pots de Ford (250 g)
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 80 g de noix de pécan hachées
- 1 c à soupe de cardamome verte pilées

Préchauffer le four T6/7

Dans une casserole à feu très doux faire fondre le chocolat dans les Fjord, bien mélanger.

Battre les jaunes d'oeufs avec les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Piler la cardamome et l'ajouter au mélange farine et levure pour que le mélange soit bien aromatisé.

Mélanger les noix de pécan et le chocolat fondu dans les Fjords pour qu'elles soient bien enrobées.

Monter les blancs en neige.

Mélanger intimement le chocolat et les jaunes d'oeufs sucrés.

Ajouter la farine en pluie au mélange chocolat et jaunes d'oeufs, bien mélanger.

Incorporer les blancs en neige à la spatule délicatement.

Verser la pâte dans un moule à manqué beurré et enfourner pour environ 40 minutes.

Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau.

<http://mestablesdefetes.canalblog.com>