

Gâteau... chocolat curry



Pour un moule de Ø20 cm de :

50 g de chocolat noir + 25 g de beurre

1 CS de cacao pur dégraissé

40 g de farine

1 œuf + 50 g de sucre + 1 CS de lait

1 CC de curry (+/- grosse selon le goût !)

1/2 sachet de levure chimique

1 pincée de sel

- Préchauffer le four à 175.
- Faire fondre le chocolat et le beurre, coupé en petits morceaux, au micro-ondes. Bien mélanger pour obtenir une pâte lisse et brillante.
- Blanchir l'œuf et le sucre et y incorporer le chocolat fondu. Mélanger.
- Ajouter la farine, tamisée avec la levure et le cacao, ainsi que le curry. Détendre, si nécessaire, la pâte, avec une cuillère à soupe de lait.
- Verser la pâte dans un petit moule (ici, un petit moule à manqué en silicone de Ø20 cm).
- Enfourner et laisser cuire 13 minutes environ. Le dessus doit être craquant et l'intérieur souple au toucher.
- Laisser refroidir avant de servir, saupoudré d'un peu de curry !

BET
sandra