

LE SAVOUREUX AU CHOCOLAT

J'ai souvent entendu parler de ce gâteau par Cadeau, Rica et *Choco* qui le font merveilleusement bien alors j'ai essayé à mon tour

INGREDIENTS :

pour le gâteau

3 œufs
125 g de farine
125 g de chocolat noir fondu
100 g de sucre
125 g d'huile
1 sachet de levure chimique
1/4 de tasse (60 ml) de jus d'orange
une pincée de sel

pour le glaçage

100 g de chocolat noir
20 cl de crème fraîche



PREPARATION :

Le gâteau

Préchauffer le four à 200°
Huiler ou beurrer un moule à manquer
Faire fondre le chocolat au bain marie
Mélanger tous les autres ingrédients au mixer
Rajouter le chocolat
Verser dans le moule
Faire cuire 20 mn (pas plus) dans le four à 200 degrés
Le gâteau a gonflé mais va vite redescendre
Laisser le gâteau dans le moule

Le glaçage

Chauffer la crème
Rajouter le chocolat
Mélanger sur feu doux pour obtenir un liquide homogène
Verser sur le gâteau
Laisser le gâteau au frais



<http://katarinetta.canalblog.com/>