

## Gâteau au chocolat *à la compote de pommes*



**Pour 6 personnes (moule de 20 cm de diamètre)**

**Préparation : 5 minutes**

**Cuisson : 20 minutes**

- 200 g de chocolat
- 4 œufs (calibre moyen)
- 80 g de sucre semoule ou de canne
- 200 g de compote de pommes maison\*
- 100 g de farine
- Beurre pour le moule (facultatif)

Préchauffez le four à 180° C.

Au thermomix : Placez le chocolat en morceau ou en pistole dans le bol, mixez **10 secondes/vitesse 9** puis **3 minutes/50°/vitesse 2**.

Ajoutez les œufs, la compote et le sucre, mélangez **15 secondes/vitesse 3**.

Ajoutez la farine et mélangez **5 secondes/vitesse 5**.

Sans robot : Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-onde (1 minute à 600 W). Laissez tiédir un peu.

Ajoutez les œufs, le sucre et la compote.

Incorporez la farine et mélangez sans trop fouetter.

Versez la pâte dans un moule beurré ou en silicone.

Glissez au four pour 20 minutes. La température et le temps de cuisson dépendent de votre four.

Attendez 10 minutes avant de démouler votre gâteau.

Dégustez tiède ou froid.

Ensuite, conservez ce gâteau au réfrigérateur.

\*Pour une compote rapide avec le thermomix : Placez dans le bol 4 pommes épluchées et coupées en quartiers. Ajoutez 1 c à soupe de sucre cassonade. Programmez **10 minutes/90°/vitesse 2**.

Pour une compote sans robot, suivez le lien sur le blog.