

GATEAU AU CHOCOLAT Crème Anglaise



GATEAU AU CHOCOLAT

INGREDIENTS:

- 125 gr de beurre
- 125 gr de sucre en poudre
- 125 gr de chocolat noir
- 3 c à soupe de lait
- 3 oeufs
- 4 c à soupe de maïzena

PREPARATION :

- Faire fondre ensemble, le beurre le chocolat et le lait au four à micro-ondes Vit 3 pendant 4 mn.
- Mélanger au fouet et ajouter le sucre en poudre, les jaunes d'oeufs et la maïzena.
- Battre les blancs en neige.
- Ajouter le tout dans les blancs en neige en mélangeant délicatement sans casser les blancs avec une spatule.
- Beurrer un moule, verser y la préparation ou mettre directement sans beurrer dans le moule tablette ou marguerite de Guy Demarle.
- Enfourner à four chaud Th 150° pendant 25 à 30 mn

CREME ANGLAISE AU COOK'IN :

INGREDIENTS:

- 60 gr de sucre en poudre
- 500 gr de lait entier
- 5 jaunes d'oeufs
- Vanille liquide ou extrait de café
- Rhum

PREPARATION :

- Mettre tous les ingrédients directement dans le bol. Réglez le minuteur sur 5 minutes, la température sur 80°C et la vitesse sur 3.
- Pour obtenir une crème lisse, terminez en appuyant sur la touche TURBO pendant 5 secondes.
- Parfumer la crème avec la vanille ou le café ou le rhum , à votre choix.
- Servir frais.