



L'ÉCOLE GOURMET

CAKE CHOCOLAT

Pour 1 moule 8 x 30 x 30 cm

300 g Œufs
 100 g Miel
 160 g Sucre semoule
 100 g Poudre d'amandes
 160 g Crème entière liquide
 160 g Farine
 10 g Levure chimique
 30 g CACAO POUDRE
 100 g Beurre fondu
 30 g Rhum (facultatif)
70 g CARAÏBE 66%

Mélanger les œufs, le miel et le sucre semoule. Ajouter la poudre d'amandes, la farine tamisée avec le cacao en poudre et la levure chimique.

Verser la crème fraîche.

Ajouter le rhum et terminez par le chocolat et le beurre fondu.

Beurrer le moule à cake et le chemiser de papier sulfurisé.

A l'aide d'une poche, garnir le moule de la pâte à cake.

A l'aide d'une corne, trempée dans de l'huile de pépins de raisin, fendre d'un trait la surface du cake afin d'optimiser le développement au four.

Enfourner à 150°C pendant environ 60min.

Vérifier la cuisson en piquant la lame d'un couteau dans le cake, si la lame ressort propre la cuisson est terminée.

Démouler le cake sur grille et le laisser 10 min sur la tranche pour lui conserver sa forme.



L'ÉCOLE GOURMET