

Gâteau chocolat ultra rapide (micro-ondes)

Dessert

Végétarien

Très facile : 

Bon marché : 



Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Ingrédients (pour 8 personnes) :

Pour le gâteau :

- 125 g de chocolat
- 1/4 de sachet de levure chimique
- 100 g de sucre
- 50 g de farine
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 100 g de beurre
- 3 oeufs

Pour le glacage :

- 2 cuillères à soupe d'eau
- 60 g de chocolat
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe de sucre glace

Préparation de la recette :

Faire fondre le chocolat dans un grand bol 1 min sur puissance maxi.

Ajouter le beurre en morceaux, et cuire 1 min; bien mélanger à la sortie du four.

Mélanger les oeufs et le sucre dans un saladier, ajouter le chocolat et le beurre, la farine, la levure puis la crème.

Chemiser de papier sulfurisé le fond d'un moule rond (diamètre 22 cm) transparent aux ondes (type pyrex), et verser la préparation.

Cuire 5 à 6 min à puissance maxi et vérifier la cuisson : la pointe du couteau doit ressortir sèche, même si la surface du gâteau vous paraît humide.

Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Préparer le nappage quand le gâteau a légèrement refroidi : faire fondre le chocolat avec l'eau et le sucre glace 40 secondes sur puissance maxi.

Lorsqu'il est fondu, bien mélanger et incorporer 2 cuillères de crème fraîche; napper le gâteau.



Recette proposée par val77

© Marmiton.org, 1999-2015

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**