



Bregille
Comité de Quartier

Saison
2021 / 2022

La cuisine de Monique et Jacqueline

Recette de Cyril Lignac

Gâteau crémeux

mascarpone et chocolat



Ingrédients pour 6 portions

- . 250g mascarpone
- . 200g chocolat noir
- . 75g sucre en poudre
- . 40g de farine
- . 4 oeufs

Préparation : 20 mn
Cuisson : 35 mn

Allumer le four (150° four normal) avant de commencer la recette

Mettre 200g de chocolat noir à fondre au bain-marie.

Fouetter le mascarpone à température ambiante et le mélanger avec le chocolat, toujours en le fouettant.

Incorporer les oeufs, un à un, en laissant le précédent être bien absorbé avant d'ajouter le suivant.

Ajouter, ensuite, le sucre, puis la farine en la tamisant.

Mélanger tous les ingrédients.

Mettre une plaque à pâtisserie sur la grille du four et y déposer un moule rond de 22 cm, tapissé de papier alu (ou graissé avec du beurre et tapissé de papier sulfurisé).

Transférer la préparation à l'intérieur du moule et faire cuire au four chaud durant 25 mn.

Laisser le gâteau refroidir avant de le démouler.

Préparer le glaçage en faisant fondre 100g de chocolat noir au bain-marie.

Incorporer le beurre progressivement, en remuant bien le tout.

Etaler ensuite ce mélange crémeux sur le gâteau refroidi.

Votre gâteau crémeux au mascarpone et au chocolat est prêt à être dégusté

10/01/2022

Prochain
Rendez-vous

Joyeuses fêtes

