



L'ARDECHOIS AU CHOCOLAT



Ingrédients

100 gr de farine
150 gr de beurre fondu
2 oeufs
80 gr de sucre en poudre
250 gr de crème de marrons
2 cuillerées à soupe de cacao en poudre non sucré Vanhouten.
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel
3 cuillerées à soupe de rhum

Préparation

Pour 6 personnes
Temps de préparation 15 minutes
Temps de cuisson environ 40 minutes

Préchauffez le four à 180°C chaleur tournante.
Mélangez dans un bol la farine ,le cacao en poudre, la levure chimique, la pincée de sel.
Dans un saladier cassez les 2 oeufs, ajoutez le sucre et mélangez bien au batteur électrique.
Ajoutez la crème de marron, le beurre fondu, mélangez.
Ajoutez doucement votre mélange farine/cacao/levure/sel (j'utilise mon tamis).
Mélangez à nouveau et ajoutez le rhum.
Beurrez et farinez un moule à manqué de 20/22 cm de diamètre,le mien fait 22 cm
Versez la pâte dans le moule.
Mettez à cuire environ 40 minutes.
Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau, elle doit ressortir sèche.
Démoulez tiède et dégustez froid.

Commentaires de Mamie Vera

Grand classique de l'Ardèche.
Gâteau moelleux et léger délicatement parfumé au rhum.
Facile et rapide à faire.
Pour le petit-déjeuner ou le goûter accompagné d'une crème anglaise un régal.

2 commentaires Ajouter un commentaire



Mentions légales

