

Cake au chocolat

Pour 6 personnes

Préparation 15 minutes – Cuisson 30 minutes

- 100 g de beurre pommade
- 200 g de chocolat noir
- 150 g de farine
- 1 c. à. soupe bombée de cacao en poudre
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure chimique
- 3 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de sucre en poudre



1. Préchauffez le four à 180° (th.6). Beurrez le plat à cake.
2. Faites fondre le beurre et le chocolat dans une casserole.
3. Dans un saladier, mélangez la farine, le cacao, la pincée de sel et la levure chimique.
4. Dans un autre saladier, mélangez les œufs, le sucre vanillé et le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux, puis incorporez le chocolat et le beurre fondu. Continuez à mélanger en ajoutant le mélange farine cacao levure. La pâte doit avoir une consistance onctueuse.
5. Versez la préparation dans le moule à cake beurré.
6. Enfournez et faites cuire pendant 25 à 30 minutes. Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau au centre, elle doit ressortir sèche.
7. Laissez refroidir un instant le cake à sa sortie du four et démoulez-le.

Bon appétit !



@French Topics & Co – Easy and healthy french recipes – www.frenchtopics.com.au - 2018

Chocolat cake

Serves 6

Préparation 15 mins – Cooking 25 mins

- 100 g butter
- 200 g chocolate
- 150 g flour
- 1 tbsp cocoa powder
- 3 teaspoons of baking powder
- 1 pinch of salt
- 3 eggs
- 1 tbsp vanilla sugar
- 100 g sugar



1. Preheat the oven to 180° (th.6). Butter the cake dish.
2. Melt butter and chocolate in a small pan.
3. In a salad bowl, combine flour, cocoa, baking powder and salt.
4. In an other salad bowl, whip the eggs, add sugar and vanilla sugar and whisk well. Add the melted chocolate. Then still mixing, add the flour, cocoa and baking powder mixture.
5. Pour into cake dish.
6. Put in the oven for 25 to 30 minutes.
7. Let it cool before serving.

Bon appétit !



@French Topics & Co – Easy and healthy french recipes – www.frenchtopics.com.au - 2018