Gateau au chocolat facon Jean-Francois Piege

Un classique de la patisserie signé Jean-François Piège.

INGRÉDIENTS

- 250 g de chocolat (ou 175g de chocolat + 50g de cacao)
- 250 g de beurre en pommade
- 250 g d'oeufs (Environ 4 oeufs)
- 150 g de sucre en poudre
- 160 g de farine

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

1. Beurrez et farinez un moule.
2. Faites fondre le chocolat, puis ajoutez-y le beurre. Mélangez le tout au fouet.
3. Battez les œufs avec le sucre.
4. Mélangez les deux appareils, avant de verser la farine en pluie. Mélangez jusqu’à l’obtention d’une pâte homogène. Versez dans le moule, et enfournez 30 mn.

Revision #3
Created 2024-09-20 19:49:57 UTC by Guigui
Updated 2024-09-22 09:44:46 UTC by Guigui