The Gâteau au chocolat by Cyril Lignac©

Pour 8 personnes
Temps de préparation : 10 min-Temps de cuisson : 25 min à 150°C (Th5)

Ingrédients :

200g de chocolat
250g de mascarpone
75g de sucre
4 oeufs
40 g de farine
Pour le glaçage :
100g de chocolat
50 g de beurre

Faire fondre le chocolat avec un peu de crème liquide ou de beurre au micro-ondes puissance max durant 2-3 min.

Battre très énergiquement le mascarpone (ou au robot)

Verser le chocolat fondu dessus et battre énergiquement. Ajouter un à un les oeufs entiers. Terminer par le sucre puis la farine.

Enfourner le tout à 150°C pendant 25 min.

Démouler sur un plat.

Une fois le gâteau refroidi, préparer le glaçage. Il suffit de faire fondre le chocolat au micro-ondes avec le beurre. Ensuite étaler la préparation sur le gâteau. Mettre au frais au minimum 1 h.

SQB