



LA FICHE RECETTE N°6



Bec sucré Bec salé



KANOUGA

Ingrédients pour 10 personnes :

- 250 g de chocolat noir Nestlé Dessert
- 250 g de beurre
- 250 g de sucre
- 2 cas de farine
- 1 tasse de café fort
- 4 œufs



Allumez le four th.5 (170°)

Prenez un moule rectangle en tôle, et tapissez-en le fond avec du papier sulfurisé.

Faites fondre le chocolat sur feu doux avec le beurre dans une casserole. Ajoutez le sucre, puis la farine, puis les jaunes d'œufs. Vous terminerez la pâte en y mêlant les blancs légèrement battus.

Versez la préparation dans le moule, puis mettez le plat au four, recouvert d'un papier d'aluminium. **Au bout de 15 mn, baissez la température du four à th.3, et prolongez la cuisson de 45 mn.**

Sortez le moule du four et laissez refroidir complètement. Passez ensuite la lame d'un couteau entre les bords du moule et le gâteau pour décoller les bords.

Démoulez, puis conservez au frais pendant **quelques heures, voire toute une nuit**, avant de le servir, coupé en petits cubes.