



## **CAKE AU CHOCOLAT**

**200g beurre fondu - 200g lait - 200g sucre - 200g d'oeufs (soit ~3à4oeufs) - 200g farine - 100g cacao (Valrhona) - 3g levure chimique - 100g noix - 50g cerises amarena –**

**Préchauffer le four à 180° (th.6).**

**Mélanger le beurre fondu et le lait. Ajouter le sucre, les oeufs. Mélanger. Puis incorporer la farine, le cacao et la levure. Remuer. Ajouter les noix et les cerises. Beurrer un moule à cake de 26cm de long. Verser la pâte. Fendre dans la longueur à l'aide d'un couteau le dessus de la pâte. Enfournier perpendiculairement. Cuire 1h00. Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau. Laisser reposer 10min. avant de démouler. Laisser refroidir sur grille couché sur le côté.**

**\*Se conserve au réfrigérateur emballé dans du papier film, puis dans du papier alu durant une semaine.**