

<http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article1773>



# **Cake au chocolat, BONJOUR !**

- Archives du Blog - Année 2012-2013 - Cuisine et tentations -



Publication date: dimanche 9 juin 2013

---

**Copyright © Lycée George-Sand La Châtre - Tous droits réservés**

---

## **CAKE AU CHOCOLAT.**

**(Enfin, on essaie...)**

*Ce que l'on m'a toujours dit en pâtisserie, c'est d'y*

*"mettre tout son coeur et de faire ça avec amour..."*

**MAINTENANT, je comprends pourquoi ! -\_\_-**

', \$('textarea[name=texte]')[0];" style="text-align: center" title="">

[http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-george-sand-la-chatre/local/cache-vignettes/L150xH113/971020\\_4270708866572\\_850503103\\_n-ec786-fe1ad.jpg](http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-george-sand-la-chatre/local/cache-vignettes/L150xH113/971020_4270708866572_850503103_n-ec786-fe1ad.jpg)

', \$('textarea[name=texte]')[0];" style="text-align: center" title="">

[http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-george-sand-la-chatre/local/cache-vignettes/L150xH113/431851\\_4270708426561\\_1068314133\\_n-e389f-94a51.jpg](http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-george-sand-la-chatre/local/cache-vignettes/L150xH113/431851_4270708426561_1068314133_n-e389f-94a51.jpg)

', \$('textarea[name=texte]')[0];" style="text-align: center" title="">

[http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-george-sand-la-chatre/local/cache-vignettes/L150xH113/5669\\_4270709546589\\_1372956604\\_n-ef4b2-014de.jpg](http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-george-sand-la-chatre/local/cache-vignettes/L150xH113/5669_4270709546589_1372956604_n-ef4b2-014de.jpg)

*Ne faites pas un cake parce qu'il faut faire un gâteau ou parce que vous avez FAIM !*

*Faites-le parce que ça vous fait plaisir de partager création, talent culinaire (ce que je ne possède pas à mon actif, et vous comprendrez mieux pourquoi après...) et j'en passe !*

*Ce soir-là, seule dans mon appartement (et heureusement pour ma colocataire), l'envie m'a pris ! Eh oui... une envie de CHOCOLAT ! Mais sans oeufs ni farine, c'est compliqué ! Alors soit vous faites confiance au Net et vous suivez les instructions... (je vous le déconseille), soit... vous demandez à vos charmants voisins (ou voisines) si vous pouvez leur emprunter oeufs et farine.*

*Alors, par quoi commençons-nous ?... La recette à ne pas suivre ?*

## Cake au chocolat, BONJOUR !

---

*Bon je me lance, j'ai remplacé la farine par de la Maïzena... les oeufs, j'ai réussi à trouver une recette à faire sans (EXPLOIT)*

*Bon, allez, une recette conseillée par une amie pour éviter les horreurs ! ^^*

### ***-Ingrédients pour le moelleux :***

*200 gr. de chocolat noir*

*4 oeufs*

*100 gr. de sucre glace*

*125 gr. de beurre*

*2 cuillères à soupe de farine*

*2 cuillères à soupe d'eau*

### ***-Préparation :***

*Préchauffer le four à 200°C (Th. 8)*

*Faites chauffer au bain marie les 200 gr. de chocolat avec les 2 cuillères à soupe d'eau pour le faire fondre.*

*Dans un récipient, ajoutez la préparation du chocolat, le beurre fondu et le sucre. Mélangez le tout et ajoutez la farine et les oeufs battu.*

*Versez ce mélange dans un plat beurré et fariné.*

*Enfourner 15 à 20 minutes à 180°C.*

*Bon Appétit ;)*