

<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

', \$('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

', \$('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

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 ;)