



## Mon gâteau au chocolat et cardamome

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 30 min.

### Ingrédients

Chocolat noir à pâtisser : 175 g  
Lait : 50 g  
Beurre : 50 g  
Oeufs : 2  
Sucre en poudre : 200 g  
Farine : 100 g  
Levure : 1/2 sachet  
Cardamome en poudre : 1 c. à s.

Chocolat noir : 200 g  
Crème liquide : 200 g

### Matériel

un moule à manqué de 24 cm  
un bol  
une jatte  
un fouet  
une balance ménagère



*Beurre, cacao amer en poudre pour le moule*

### Réalisation

1. Beurrer puis saupoudrer de cacao amer l'intérieur du moule à gâteau.
2. Dans une petite jatte, faire fondre le chocolat en morceaux, le lait et le beurre au bain-marie (ou 1 min à pleine puissance au four à micro-ondes). Mélanger pour obtenir une crème lisse.
3. Dans une jatte plus grande, fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse légèrement. Incorporer la préparation chocolatée.
4. Ajouter ensuite la farine, la levure et la cardamome en poudre. Ajouter une pincée de sel. Mélanger soigneusement.
5. Préchauffer le four à 180°C en chaleur tournante. Verser la pâte dans le moule et lisser la surface.
6. Enfourner pour 30 minutes.
7. Laisser ensuite le fondant complètement refroidir pour qu'il se fige.
8. Dans le bol, faire fondre le chocolat en morceaux avec la crème. En napper le dessus du fondant, ou servir à part.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)