



Cakounet chocolat

Pourquoi c'est si bon ?

Parce qu'il y a un juste équilibre dans ce gâteau, entre la texture fondante de la pâte réalisée avec très peu de farine et beaucoup de beurre, et son intérieur, presque coulant... Mais aussi parce que la fleur de sel vient accentuer les notes chocolatées du dessert.

Philippe Conticini

Accessoire : Fouet

Temps de préparation : 20 mn

Temps de repos : néant

Temps de cuisson : 25 mn

Difficulté : *

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 90 g de chocolat noir
- 30 g de chocolat au lait
- 115 g de beurre
- 2 à 3 œufs (120 g)

- 65 g de sucre semoule
- 45 g de farine de blé (type T55)
- 15 g de farine de châtaigne
- 1 pincée de fleur de sel

1. Préchauffez votre four à 160 °C.
2. Faire fondre les deux chocolats (noir et lait) avec le beurre.
3. Dans le bol du robot muni du fouet, fouettez les œufs avec le sucre, à vitesse 7 pendant 2 mn. Ajoutez les deux farines (blé et châtaigne), puis poursuivez à vitesse 2.
4. Ajoutez alors le chocolat fondu et une pincée de fleur de sel. Mélangez suffisamment le tout, afin d'obtenir une pâte homogène.
5. Versez la préparation dans un moule à cake beurré et fariné, puis faites cuire le tout au four, à 160 °C, pendant 25 mn. Dégustez chaud/tiède. On a juste attendu 5 à 10 mn avant de se jeter dessus !

Cette recette de Philippe Conticini est tirée du livret de recettes fourni le robot pâtissier BekoChef®

© Laurent Fau