

Gâteau fondant au chocolat pralinoise

Ce gâteau est super bon. Cela fait un an que ma conseillère Thermomix m'a donnée cette recette et je ne me suis décidée que maintenant à la faire. On s'est tous régalé, il est parti en un rien de temps.



Ingrédients:

300 g de chocolat pralinoise (Poulain pour moi car j'ai été déçue par le Neslé)

150 g de beurre

150 g de sucre

150 g de farine

3 oeufs

2 cs bombées de crème fraîche épaisse

Préparation:

1- Préchauffer le four à 180°C.

Casser le chocolat en morceaux et le mettre dans le bol du Thermomix. Mixer 7 sec/Vit 7.



2- Ajouter le beurre et mixer 3 min/50°C/Vit 2.



3- Ajouter la farine et le sucre et mixer 40 sec/Vit 6. Pendant le mixage, ajouter les oeufs un par un par l'orifice du couvercle.



4- Ajouter la crème fraîche et mixer 10 sec/Vit 6.



5- Verser la préparation dans un moule à cake. Si le moule n'est pas antiadhésif, il est préférable de le beurrer avant. Enfourner pour 45 min à 180°C. (30 min dans la recette initiale mais pour moi ce n'était pas suffisant)



6- Ce gâteau n'est à consommer que le lendemain. Dans la recette il est recommandé de ne pas le démouler avant 12 h. J'ai préféré le démouler et je l'ai laissé refroidir sur une grille. Ensuite, je l'ai filmé pour la nuit.

