



Gâteau au chocolat et à la compote de pommes

**LA CUISINE DE BOOMY**



*Pour 8 pers / 11 points par pers*

- 200 gr de chocolat noir
- 200 gr de compote de pommes sans sucre ajouté
- 100 gr de sucre en poudre
- 1 cc de vanille liquide (ou arôme vanille)
- 3 œufs
- 50 gr de farine

Faire fondre le chocolat au bain marie.

Préchauffer votre four à 180°.

Je me suis servie de mon Kitchen'aid pour la suite.

Mélanger la compote, le sucre et la vanille.  
Ajouter ensuite le chocolat fondu, les œufs et la farine, mélanger bien le tout afin d'obtenir une préparation homogène.

Verser dans un moule en silicone et enfourner pour 20 minutes.

Laisser refroidir avant de démouler.