

Cake au chocolat {glacé au chocolat}

Ingrédients

3 œufs

100g de sucre

60g de miel liquide

110g de crème liquide

45g de chocolat noir à 70% de cacao

100g de farine

1/2 sachet de levure chimique

60g de poudre d'amande

16g de cacao en poudre

Glaçage

75g de chocolat noir à 70% de cacao

35g de beurre

Des œufs en chocolat colorés

Préchauffez le four à 200°C.

Fouettez les œufs avec le sucre et le miel jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Versez la crème et le chocolat dans une casserole et faites chauffer en remuant pour faire fondre le chocolat (attention à ne pas faire bouillir la crème). Quand le mélange est bien homogène incorporez-le au mélange œufs-sucre-miel. Ajoutez la farine, la levure, la poudre d'amande et le cacao. Mélangez et versez la pâte dans un moule à cake et enfournez à 200°C.

Au bout de 5 minutes de cuisson entaillez la pâte avec un couteau dans la longueur, baissez le thermostat à 155°C et continuez la cuisson pendant 35 minutes. Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau dans le cake, elle doit ressortir propre.

Laissez refroidir le cake avant de la démoulez.

Glaçage : Dans une casserole faites fondre le beurre avec le chocolat, mélangez et laissez refroidir un peu avant de versez le glaçage sur le cake.

Laissez le glaçage prendre avant de décorez le cake avec des œufs coloré et préparez le gouter.