

GATEAU SANS BEURRE POMME ET CHOCOLAT (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette du livre "Cuisiner avec thermomix"

Ingrédients :

- 200 g de chocolat noir en carrés
- 200 g de pommes pelées en quartiers
- 120 g de sucre en poudre
- 15 g d'eau
- 1 pincée de vanille en poudre
- 3 oeufs
- 50 g de farine

Préparation :

- placer le chocolat dans le bol
- hacher 7 secondes à vitesse 8
- puis réserver
- verser les pommes avec 20 g de sucre et l'eau dans le bol
- cuire 10 minutes à 90° en sens inverse vitesse cuillère sans le gobelet doseur
- préchauffer le four à 180°
- mixer 15 secondes à vitesse 8
- puis racler les parois du bol avec la spatule
- ajouter le chocolat haché, le sucre restant et la vanille
- puis mélanger 40 secondes à vitesse 4
- ajouter les œufs,
- mixer 12 secondes à vitesse 3
- verser la farine
- mélanger 12 secondes à vitesse 4
- verser la pâte dans un moule
- enfourner pour 35 minutes
- laisser refroidir avant de démouler