

# GÂTEAU CHOCOLAT GAVOTTE

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

## Ingrédients :

- 180g Chocolat noir dessert
- 180g Beurre Demi-Sel
- 4 Oeufs
- 6 Gavottes ( Crêpes dentelles )
- 180g Sucre
- 80g farine
- Sucre glace ( facultatif )

## Recette réalisée au Thermomix, au MCC ou Autres Robots :

- > Préchauffer le four à 180°C
- > Mettre le chocolat en morceaux dans le bol du robot
- > Rajouter le beurre en morceaux > Programmer 5 Min / 70°C / Vitesse 1
- > Rajouter le sucre dans le bol > Programmer 45 Sec / Vitesse 4
- > Rajouter les oeufs par l'orifice du bol en marche
- > Rajouter la farine au mélange > Programmer 20 Sec / Vitesse 4
- > Emietter les gavottes dans le bol
- > Programmer 20 Sec / Vitesse 4 / Sens Inverse
- > Verser la préparation dans un moule à compartiments ou unique ( J'ai utilisé le moule Tupperware 6 Coeurs )
- > Enfourner 20 Min à 180°C > Laisser refroidir avant de le démouler
- > Soudoyer avec du sucre glace (facultatif)
- > Vous pouvez les servir froid ou tiède