

Gâteau au chocolat au piment



PRÉPARATION

Faire fondre doucement les deux chocolats ensemble au bain-marie ou au micro-ondes. Entre-temps, préparer un moule à charnière de 25 cm de diamètre.

Battre le beurre avec le sucre au fouet électrique pour obtenir un mélange mousseux. Ajouter alors les œufs et bien mélanger. Incorporer lentement le chocolat fondu et, pour finir, ajouter la farine. Lorsque la pâte est homogène, la verser dans le moule à charnière et faire cuire au four préchauffé à 180° C pendant env. 10 minutes.

Laisser refroidir et déguster seul ou avec une boule de glace.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

60 g de chocolat au piment
Taucherli

60 g de chocolat noir
(si l'on souhaite que le gâteau
soit plus pimenté, on peut
augmenter la part de chocolat
au piment et réduire celle de
chocolat noir)

125 g de beurre à température
ambiante

100 g de sucre

2 œufs

45 g de farine