



Gâteaux et desserts au chocolat
Gâteau straciatella



1h05 **30 min** **20 min** **15 min** **409**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

**Ingrédients pour le
gâteau**

180 g **Chocolat au lait**
100 g **Beurre doux**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
100 g **Farine**
40 g **Sucre semoule**
1 c. à soupe **Lait entier**

Étape 1

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 165°C (Th.6).
- 2 Couper le beurre en morceaux et les faire fondre au micro-ondes.
- 3 Dans un bol, blanchir les oeufs avec le sucre.
- 4 Ajouter le beurre fondu, continuer à fouetter.
- 5 Ajouter progressivement la farine au mélange, continuer à fouetter pour obtenir une pâte lisse.
- 6 Séparer la pâte en deux parties égales, les mettre dans deux récipients différents et réserver.
- 7 Mettre la moitié du chocolat dans un cul de poule avec le lait, le faire fondre au bain marie.
- 8 Pour préparer le bain-marie, mettre de l'eau dans une petite casserole, la faire chauffer à feu moyen jusqu'à obtenir de la vapeur.
- 9 Disposer le cul de poule contenant le chocolat et le lait sur la casserole, mélanger le chocolat pour le faire fondre.
- 10 Une fois le chocolat fondu, l'ajouter à une moitié de la pâte. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte au chocolat.
- 11 Couper le chocolat restant en copeaux et les ajouter à

l'autre pâte.

- 12** Beurrer un moule à manqué. Verser les deux préparations en alternant.
- 13** Utiliser un petit moule à manqué.
- 14** Enfourner et faire cuire le gâteau 15 à 20 minutes.
- 15** Le faire tiédir avant de le démouler et le déguster froid.