



# Gâteau au chocolat

Recette de V-ZUG SA



|                  |                                                   |
|------------------|---------------------------------------------------|
| Préparation      | 13 min                                            |
| Temps de cuisson | 13 min                                            |
| Portions         | 4                                                 |
| Appareil         | CombiSteamer V6000<br>PowerSteam à partir de 2022 |

et sa compote de fruits

## Pâte

100 g de chocolat noir, cassé en gros morceaux  
100 g de beurre, coupé en dés d'environ 1 cm  
100 g de sucre  
3 œufs  
25 g de farine  
25 g de poudre de cacao  
1 cc de levure chimique

## Compote

600 g d'abricots, dénoyautés, coupés en dés d'environ 1 cm  
50 g de sucre  
½ cc de pâte de vanille

## Dressage

un peu de sucre glace

## Pâte

Tapisser le moule à cake de papier sulfurisé.

Verser le chocolat et le beurre dans un plat en verre trempé. Faire fondre au micro-ondes à 200 W sur un plat en verre trempé au niveau moyen pendant 6 minutes.





Bien mélanger le sucre et les œufs dans un saladier pour dissoudre le sucre. Incorporer le chocolat au mélange.

Ajouter la farine, la poudre de cacao et la levure chimique, mélanger pour obtenir une pâte lisse et verser la préparation dans le moule à cake préparé.

## Compote

---

Mélanger tous les ingrédients dans un moule en porcelaine.

## Cuire au four

---

Placer la pâte à droite et la compote à gauche sur un plat en verre trempé et insérer dans l'espace de cuisson au niveau moyen. Faire cuire avec Power air chaud avec vapeur à 180 °C pendant 13 minutes.

## Dressage

---

Saupoudrer le gâteau d'un peu de poudre de cacao et dresser avec la compote.

## Etapes de cuisson

---

**Power air chaud avec vapeur 180 °C pendant 13 min**

## Conseils

---

Le gâteau au chocolat se déguste de préférence tiède. Utiliser tout autre fruit selon les goûts.

## Accessoires

---

Plat en verre trempé

Moule à cake adapté à la cuisson en micro-ondes

Moule en porcelaine d'env. 1 litre de volume

## Informations complémentaires

---

Créée le

31.05.2022