



Gâteau chocolat Cyril Lignac



Gâteau chocolat Cyril Lignac

Ce soir nous sommes invités chez des amis et du coup j'en profite pour tester le gâteau au chocolat de Cyril Lignac... et sans mentir... c'est juste une TUeRle!!! Les enfants m'ont dit que dorénavant ils ne veulent plus que celui la !! Et simple à faire en plus!
Au début je pensais qu'il y aurait des ingrédients qu'on trouve qu'à l'autre bout du monde mais non ... juste dans mon magasin!!
Cool! Alors c'est parti... franchement en 10 minutes c'est fait...



Les ingrédients
200g de chocolat (Valrhona pour lui Nestle pour moi 😊)
250 g de mascarpone
4 œufs

75g de sucre glace
40g de farine
Faire fondre le chocolat au micro onde pendant 3 minutes et mélanger .



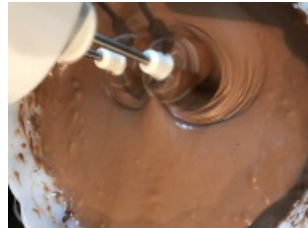
Versez les 250 g de mascarpone dans un saladier et fouettez pour le détendre



Versez le chocolat sur le mascarpone



Ajouter les œufs un à un



Ajouter 75g de sucre glace



Puis 40 g de farine sans insister pour le mélanger .



Cuire 25 minutes à 150° moi j'ai mis 45 minutes car mon moule était profond .



Le glaçage
50g de chocolat
50g de crème liquide
Mettre les deux ingrédients dans un bol puis au micro
onde . Mélanger et c'est prêt !



Le voici une fois découpé... il est TOPissime!!



Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous

