



## INGRÉDIENTS

### Pour le gâteau

- Chocolat noir fondu : 200 g
- Mascarpone : 250 g
- Oeuf : 4
- Sucre glace : 75 g
- Farine : 40 g

### Pour le glaçage

- Chocolat : 100 g
- Beurre : 50 g

# GÂTEAU AU CHOCOLAT ET MASCARPONE DE CYRIL LIGNAC

## PRÉPARATION

### Préparation de la pâte

Dans un saladier, mélanger le mascarpone avec le chocolat noir fondu. Ajouter les œufs entiers, un à un et mélanger.

Ajouter le sucre glace et mélanger. Ajouter la farine et mélanger.

### Cuisson

Verser la pâte dans un moule carré de 22 cm. Enfourner dans un four préchauffé à 150 °C pendant 25 min. Laisser refroidir et entreposer au frigo afin que le gâteau se raffermisse.

### Préparation du glaçage

Faire fondre le chocolat et le beurre. Sortir le gâteau du frigo, le démouler et verser le glaçage dessus. Étaler soigneusement le glaçage sur tout le gâteau.

### Repos

Attendre un peu qu'il s'épaississe et passer une lame de couteau à pain pour faire de belles vagues.

Entreposer au frigo jusqu'au moment de servir.

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN

TEMPS DE CUISSON : 25MN

TEMPS TOTAL : 35MN