



GÂTEAU AU CHOCOLAT ET MASCARPONE DE CYRIL LIGNAC

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

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