

GATEAU AU CHOCOLAT

Cours de cuisine du 23 novembre 2016

Ingrédients

250 g chocolat
125 g beurre
125 g sucre
4 œufs
4 cuillères à soupe de farine

Préparation

1. Faire fondre le chocolat et le beurre
2. Séparer les blancs des jaunes
3. Mélanger les jaunes d'œufs avec chocolat
4. Mélanger farine et sucre et incorporer au mélange chocolat et jaune d'œufs
5. Battre les blancs d'œufs et mélanger délicatement à la préparation
6. Verser dans un moule beurré
7. Faire cuire 25 à 30 minutes dans un four à 180°C



CREME RENVERSEE AU CARMEL

Cours de cuisine du 23 novembre 2016

Ingrédients

1 l de lait
150 g de sucre
1 gousse de vanille
6 œufs
15 morceaux de sucre
2 CS d'eau pour le caramel

Préparation

1. Faire bouillir le lait avec le sucre et la vanille puis retirer du feu
2. Battre les œufs en omelette
3. Ajouter le lait sans la gousse de vanille
4. Verser la préparation dans le moule à charlotte caramélisé
5. Cuire au four au bain marie pendant 45 mn environ
6. Laisser refroidir avant de démouler

