



GATEAUX MOELLEUX AU CHOCOLAT ET AU COCO CARAMEL

Cours du 27 novembre 2019 – Intervenante Latifa Garcia

Gâteau au chocolat

Ingrédients pour 8 personnes

- | | |
|------------------------|--------------------------------------|
| 1 verre d'huile neutre | ½ verre de maïzena |
| 1 verre de sucre | 1 sachet de levure |
| 1 verre d'eau | 1 sachet de sucre vanillé ou vanille |
| 4 CS de cacao | 1 danette chocolat |
| 4 œufs | |
| 2 verres de farine | |



Préparation

1. Mettre dans une casserole les 4 premiers ingrédients et chauffer jusqu'à ébullition ; laisser refroidir ; réserver 1 verre de ce mélange
2. Dans un saladier mettre les œufs, le sucre vanillé ou vanille bien mélanger
3. Verser la préparation au chocolat dans le saladier ; ajouter la farine, la maïzena, la levure ; bien mélanger
4. Verser la préparation dans un moule ; enfourner à 180°C pendant 35 mn environ
5. A la sortie du four laisser tiédir le gâteau
6. Mélanger la danette avec le verre de mélange chocolat ; verser sur le gâteau ; mettre au réfrigérateur au moins 3 h

Gâteau au coco caramel

Ingrédients pour 8 personnes

- | | |
|-------------------------------|----------------------------------|
| 1 verre de sucre | <u>Pour le nappage</u> |
| 1 verre d'huile | ½ l de lait |
| 1 verre de farine | 1 sachet de flan au caramel type |
| 1 verre de poudre d'amandes | Alsa(60 g) |
| 1 verre de noix de coco râpée | 120 g de chocolat blanc |
| 1 sachet de levure | |



Préparation

1. Mélanger la totalité des ingrédients dans un saladier
2. Verser dans un moule ; enfourner à 180°C pendant 30/35 mn
3. A la sortie du four laisser tiédir le gâteau
4. Cuire le lait et le sachet de flan ; à la fin de la cuisson ajouter le chocolat blanc et bien mélanger
5. Verser la préparation sur le gâteau ; mettre au réfrigérateur au moins 3 h