

Cake au chocolat : recette Valrhona



Ingrédients pour 2 cakes :

- 70g de chocolat noir à 70% (Valrhona de préférence)
- 120g de beurre
- 6 oeufs entiers
- 170g de sucre
- 100g de miel d'acacia
- 100g d'amande en poudre
- 160g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 30g de cacao amer
- 160g de crème liquide entière

Préparation :

Fondre le beurre et le chocolat au bain-marie. Parallèlement, fouetter les oeufs avec le sucre et le miel. Ajouter la poudre d'amande, puis la farine et la levure. Incorporer ensuite le cacao et la crème liquide. Ajouter enfin le chocolat fondu avec le beurre.

Préchauffer le four à 150°C. Repartir la pâte dans deux moules à cakes beurrés et farinés.

Enfourner pour 40-45mn, puis laisser refroidir sur une grille.