

Gâteau au Chocolat allégé à la Compote de Pomme

Temps de préparation: 8 min
Temps de cuisson: 20 minutes
Empreinte quatre-quart FP2349

Ingrédients:

200 g de chocolat noir 66% de cacao
100 g de sucre
3 oeufs
2 pommes (150g épluchées)
50 g de farine
1 pincée de fleur de sel



Préchauffer le four à 180°C.

Dans le bol du cook'in, mettre les pommes coupées en cubes, 1 cuillère à soupe d'eau. 5 minutes, 110°C, vitesse 1. puis TURBO pour lisser.

Ajouter le chocolat et faire tourner vitesse 2 jusqu'à ce que le chocolat soit fondu (ça dépend de la taille de vos morceaux de chocolat) environ 20 sec

Ajouter le sucre et la farine. Vitesse 4 pendant 10 secondes (racler éventuellement les bords)

Sous vitesse 4, mettre les oeufs un à un. finir par le sel

Verser dans deux des quatre empreintes quatre-quart.

Faire cuire 20 minutes au four à 180°C.

Accessoires	Ingrédients				TURBO ou pétrissage
	Pommes	5 min	110°C	1	TURBO
	chocolat	20 sec		2	
	sucres, farine	10 sec		2	
	oeufs, sel			4	