

Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

Gâteau au chocolat et au tahiné

Pour 6 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 40 min

Ingrédients :

3 œufs
200 g de chocolat noir
160 g de tahiné (crème de sésame)
20 cl de crème liquide
180 g de sucre de canne
200 g de farine
1 cuillère à café bombée de levure chimique

Préparation :

Préchauffez le four à 180°C.
Cassez le chocolat en morceaux et mettez-le dans un bol avec le tahiné (crème de sésame) et faites-les fondre au bain-marie. Mélangez bien jusqu'à ce que le chocolat se mélange bien avec la crème de sésame.
Dans un saladier, battez les œufs entiers avec le sucre de canne jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajoutez la crème et mélangez.
Ajoutez la farine avec la levure et mélangez encore une fois.
Et ajoutez en dernier le chocolat fondu avec la crème de sésame puis mélangez.
Versez le mélange dans un moule à gâteau beurré et fariné de votre choix de 24 cm de diamètre ou dans un moule à cake.
Enfournez pendant 35 à 40 minutes. Vérifiez la cuisson en enfonçant une lame de couteau dans le gâteau et s'il ressort sec c'est cuit.
Laissez tiédir le gâteau avant de le démouler sur une grille.
Vous pouvez saupoudrer le gâteau de sucre glace avant de le servir.