

Cake chocolat Millot




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Cake chocolat Millot

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*



Plus de recettes

Recette calculée pour un moule de 8x20x8 cm

CAKE CHOCOLAT SANS GLUTEN

Temps de préparation : 30 minutes - Temps de repos : 30 minutes

- 185 g Œufs
- 60 g Miel d'acacia
- 85 g Sucre semoule
- 70 g Poudre d'amande
- 95 g Crème entière liquide 35% MG
- 60 g Farine de riz complet
- 45 g Fécule de pomme de terre
- 6 g Levure chimique
- 20 g Poudre de cacao
- 80 g Beurre fondu
- 45 g Chocolat **MILLOT 74%**

Mélanger les œufs, le miel et le sucre semoule sans blanchir le mélange.
Ajouter la poudre d'amande, la farine de riz tamisée avec la fécule, la poudre de cacao et la levure chimique.
Mélanger le tout puis verser la crème.
Ajouter enfin le chocolat **MILLOT 74%** et le beurre fondu.
Verser cette pâte dans un moule préalablement chemisé de papier sulfurisé, puis, avec un couteau trempé dans un peu de beurre fondu, fendre le cake dans le sens de la longueur du moule afin d'optimiser le développement du cake au four.
Cuire à 160°C pendant environ 1 heure et vérifier la cuisson en piquant la lame d'un couteau dans le cake.
Si la lame ressort propre, la cuisson est terminée.
Démouler le cake sur une grille et le laisser refroidir.

Astuce de Chef

Accompagnez votre cake d'une crème anglaise ou d'une boule de glace pour apporter un liant agréable en bouche.