

Cake choco Millot Sans gluten




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Cake choco Millot (sans gluten)

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour un moule de 8x20x8 cm.

CAKE CHOCOLAT

SANS GLUTEN

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

CAKE CHOCOLAT SANS GLUTEN

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, le **CACAO POUDRE** et la levure chimique. Ajouter ensuite 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.

Conseils

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