



Déjà 70 recettes de cuisine simples et bon marché, gourmandes et santé. Pour fêter ça, nous vous proposons notre recette de gâteau au chocolat préféré, à la fois délicieux, très simple à réaliser et sans gluten.

Gâteau chocolat sarrasin

Ingrédients

- 200 g de chocolat
- 150 g beurre (salé ou pas, c'est selon)
- 150 g de sucre
- 100 g de farine de sarrasin
- 4 œufs
- 1 pincée de sel si votre beurre n'est pas salé

Recette

- Faire fondre le chocolat au bain-marie, ajouter le beurre et mélanger à feu doux
- À part, battre les oeufs et le sucre, faire mousser et ajouter délicatement la farine
- Mélanger et verser les deux mélanges dans le plat beurré-fariné ou recouvert de papier cuisson de préférence non blanchi
- Cuire dans un four préchauffé à 180°, entre 20 et 30 minutes selon l'épaisseur du gâteau
(- Pour qui est équipé d'un Vitaliseur® : essayez la cuisson vapeur pour vos gâteaux ! Nous avons testé : c'est une réussite et tellement moelleux !)
- La pointe d'un couteau ressortie sèche vous indiquera que votre gâteau est cuit

Bonne dégustation !