



PIROUETTE
CACAHUÈTE

Gâteau au Chocolat

... Sans Sucres Ajoutés !



Ingrédients

3 oeufs

80 gr. de farine

200 gr. de compote de pommes - non mixée

200 gr. de chocolat

2 cuill. à soupe d'huile (une huile qui supporte la cuisson).

Recette

Cassez le chocolat en morceau. Au bain-marie ou au micro-onde, faites-le fondre avec les deux cuillerées à soupe d'huile.

Dans un saladier, battez les oeufs vigoureusement.

Sans cessez de remuer, ajoutez petit à petit la farine.

Incorporez ensuite la compote de pomme.

Enfin complétez la recette avec le chocolat fondu.

Graissez à l'huile le plat de votre choix : plat à tartelettes, ramequins, plat à gâteau...

Faites préchauffer le four à 160°C (Th.5). Enfournez votre plat pendant 20 min. Régalez-vous de ce gâteau dès la sortie du four ! Froid il perdra de son moelleux.

Le sucre ajouté dans ce gâteau correspondra uniquement au sucre présent dans la tablette de chocolat.