



Gâteau au chocolat

Recette de V-ZUG SA



Préparation	13 min
Temps de cuisson	13 min
Portions	4
Appareil	CombiSteamer V6000 PowerSteam à partir de 2022

et sa compote de fruits

Pâte

100 g de chocolat noir, cassé en gros morceaux
100 g de beurre, coupé en dés d'env. 1 cm
100 g de sucre
3 œufs
25 g de farine
25 g de poudre de cacao
1 cc de levure chimique

Compote

600 g d'abricots, dénoyautés, coupés en dés d'environ 1 cm
50 g de sucre
½ cc de pulpe de vanille

Dressage

un peu de sucre glace

Pâte

Tapisser le moule à cake de papier sulfurisé.

Verser le chocolat et le beurre dans un grand saladier en verre. Mettre le saladier au micro-ondes sur un plat en verre au niveau moyen à 200 W pendant 6 minutes.





Bien mélanger le sucre et les œufs dans un saladier pour dissoudre le sucre. Incorporer le chocolat au mélange.

Ajouter la farine, la poudre de cacao et la levure chimique, mélanger pour obtenir une pâte lisse et verser la préparation dans le moule à cake préparé.

Compote

Mélanger tous les ingrédients dans un moule en porcelaine.

Cuire au four

Placer la pâte à droite et la compote à gauche dans un plat en verre trempé et insérer dans l'espace de cuisson au niveau moyen. Faire cuire avec Power air chaud avec vapeur à 180 °C pendant 13 minutes.

Dressage

Saupoudrer le gâteau d'un peu de sucre glace et dresser avec la compote.

Étapes de cuisson

Power air chaud avec vapeur 180 °C pendant 13 min

Conseils

Le gâteau au chocolat se déguste de préférence tiède. Utiliser tout autre fruit selon les goûts.

Accessoires

Plaque en verre trempé

Moule à cake adapté à la cuisson en micro-ondes

Moule en porcelaine de 1 l environ

Informations complémentaires

Créée le

05.09.2023