|  |
| --- |
| C:\Users\Véronique\Pictures\page web modéle9bandeau (7).png**RECETTE****GATEAU CHOCOLAT MASCARPONE****(de Cyril Lignac)** (pour 1 gros gâteau 10 -12 personnes)**Ingrédients** : 750g de mascarpone, 600g de chocolat noir, 12 œufs, 240g de sucre glace, 120g de farine**Préparation :** * Préchauffez le four à 180°
* Faire fondre le chocolat au bain marie, ou au micro-ondes
* Dans un bol battre le mascarpone
* Ajouter le chocolat fondu refroidi
* Ajouter les œufs progressivement, puis le sucre glace et en dernier la farine.
* Verser la préparation dans un moule beurré et fariné
* Cuire pendant 1heure
* Laisser refroidir avant de démouler
* Décorez selon votre imagination, avec de la glace royale, ou du sucre glace, comme ici

 Astuces :* Dégustez les biscuits avec une tasse de café ou un thé noir.
* Pour plus de gourmandises, on peut accompagner ce gâteau d’une crème anglaise
 |
|  |
|  |