|  |
| --- |
| 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 |
|  |
|  |