

Recette de cake au chocolat proposée par Michelle Thomé



Un délicieux cake qui a fait office de gâteau d'anniversaire. Une belle surprise qui a ravi les 25 randonneurs du jour à la Tourbière des Creusates .

- **Préparation : 15 min**
- **Cuisson : 50-60 min**

INGREDIENTS (pour 8 pers)

- 200 g de beurre
- 100 g de chocolat noir
- 50 g de cacao
- 100 g de raisins secs macérés dans du rhum
- 4 Œufs
- 150 g de sucre en poudre
- 100 g de farine
- 80 g de Maïzena
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

Préchauffez le four à 210° (th 7).

Beurrez un moule à cake et saupoudrez de sucre

Faites fondre le beurre et le chocolat coupé en morceaux

Battez les œufs entiers avec le sucre

Ajoutez la farine, la Maïzena, la levure, le cacao, le sel et le mélange beurre/chocolat lissé toujours en fouettant jusqu'à ce que vous obteniez une belle pâte lisse, puis rajouter les raisins égouttés

Versez la pâte dans le moule, faites cuire pendant 20 min, baissez le four à 180°C (th 6) et poursuivez la cuisson pendant 30 min environ. Arrosez le cake de 4-6 cuillerées à soupe de rhum de macération des raisins et laissez tiédir avant de démouler.

Ces cakes se conservent plusieurs jours enveloppés dans un film alimentaire.