GÂTEAU À LA MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

Préparation: 25 minutes
Cuisson: 35 minutes
Portions: 6

Ingrédients:

Pour la pâte:
200 g de farine
5 g de levure chimique
Du sucre vanillé
50 g de sucre
15 cl de lait
2 càs de cacao en poudre non sucré

Pour la mousse:
2 càs de poudre de cacao amer
30 cl de crème fouettée
80 g de sucre glace

Pour le glaçage:
10 cl de crème fouettée
q.s de chocolat noir

Préparation:

Réaliser la pâte

1. Préchauffer le four à 180 degrés.
2. Tamiser la farine avec le sucre vanillé et le cacao dans un bol.
3. Y ajouter le sucre et mélanger avec une spatule.
4. Verser le lait progressivement, en fouettant le tout.
5. Ajouter la levure et mélanger.

6. Tapisser un moule à charnière de papier cuisson et y verser la préparation.
7. Égaliser, couvrir et enfourner une demi-heure.
8. Retirer du four, mettre sur un plateau et diviser en deux.
9. Mettre l’une des portions au frais.

Réaliser la mousse

1. Monter la crème en chantilly, en ajoutant le sucre glace et le cacao.
2. Garnir la base de cette crème et l’égaliser.

Préparer le glaçage

1. Hacher le chocolat et le mettre dans une casserole avec la crème.
2. Faire chauffer le tout, en remuant.
3. Recouvrir le gâteau du glaçage et le servir.
4. Le gâteau mousse au chocolat est prêt à être dégusté.

GÂTEAU A LA NOIX DE COCO

Ingrédients :

- 4 œufs
- 130 g Sucre
- 1 Yaourt de Coco
- 100 g Huile de tournesol
- 50 g noix de coco râpée
- 140 g Farine
- Une pincée de sel
- 16 g de levure chimique

Décoration :

- 2 cuillères à soupe de confiture de Lait
- 2 cuillères à soupe de noix de coco râpée

Préparation :

1. Ajoutez le sucre et les œufs dans un bol et les mélanger avec des fouets électriques jusqu'à obtenir un mélange mousseux et blanchâtre.
2. Ajouter la noix de coco, l'huile et le yaourt et mélanger le tout.
3. Incorporer la farine, la levure et le sel puis mélanger.
4. Verser le mélange dans un moule de 22-24 cm préalablement beurré et saupoudré de farine.
5. Faire cuire au four préchauffé à 200ºC pendant 30 à 35 minutes.
6. Laisser refroidir à l'extérieur du four pendant environ 15-20 minutes et démouler lorsqu'il est encore tiède.
7. Chauffer la confiture de Lait quelques secondes au micro-ondes et, à l'aide d'un pinceau, répartir la confiture de Lait sur toute la surface du gâteau et saupoudrer de noix de coco râpée.

GÂTEAU A LA NOIX DE COCO ET A LA COMPOTE DE FRAISE

Ingrédients

Pâte:
8 g de levure chimique

2 œufs
110 g de sucre
60 g de noix de coco râpée
120 g de farine
50 g de beurre fondu
10 cl de lait

Compote de fraises:
20 g de fécule de pommes de terre
60 g de sucre
300 g de fraises

Décoration:
10 g de noix de coco râpée
4 càs de confiture d’abricots

Préparation:

Réaliser la pâte

1. Préchauffer le four statique à 180 degrés.
2. Battre les œufs avec le sucre pendant 8 minutes.
3. Incorporer le beurre, puis le lait.
4. Tamiser la farine sur le mélange.
5. Ajouter la levure et la noix de coco râpée.
6. Remuer le tout avec une spatule.
7. Tapisser un moule de 20 cm de papier sulfurisé et y transférer la préparation.
8. Enfourner pour 40 minutes.

Préparer la compote de fraises:

1. Laver les fraises et les couper en morceaux.
2. Les réduire en purée au mixeur plongeant.
3. La mettre dans une casserole avec la fécule et le sucre.
4. Faire cuire et épaissir, en fouettant continuellement.
5. Mettre dans un bol, puis laisser refroidir.

Assembler le gâteau

1. Laisser le gâteau refroidir, puis le couper en deux.
2. Garnir la base de la compote de fraises, puis la recouvrir de l’autre pâte.
3. Badigeonner de confiture d’abricots.
4. Décorer de noix de coco râpée.
5. Servir le gâteau à la noix de coco et à la compote de fraises.

GÂTEAU A LA SEMOULE ET RAISIN SEC

Ingrédients:

* 1 litre de lait
* 125 g de semoule fine
* 50 g de raisins secs
* 1 sachet de sucre vanillé
* 100 g de sucre en poudre
* 2 œufs

Préparation:

1. Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
2. Faites tremper les raisins secs dans un bol d’eau tiède pendant 30 minutes.
3. Dans une casserole, faites bouillir le lait avec le sucre vanillé et la moitié du sucre en poudre.
4. Versez la semoule en pluie dans le lait bouillant, tout en remuant vigoureusement pour éviter les grumeaux.
5. Continuez la cuisson à feu doux pendant 15 minutes, en remuant régulièrement.
6. Retirez du feu et laissez refroidir.
7. Pendant ce temps, égouttez les raisins secs.

8. Battez les œufs en omelette et incorporez-les au mélange de semoule.
9. Ajoutez les raisins secs et mélangez bien.
10. Versez la préparation dans un moule à manqué beurré et fariné.
11. Enfournez pour 30 minutes environ, ou jusqu’à ce que le gâteau soit doré et que la pointe d’un couteau plantée en son centre ressorte sèche.
12. Laissez refroidir avant de démouler.

Les conseils de nina:

* Pour un gâteau plus parfumé, vous pouvez ajouter un peu de zeste de citron ou d’orange.
* Vous pouvez également ajouter des pépites de chocolat ou des fruits confits à la préparation.

Vous pouvez l’accompagner d’une boule de glace ou d’une crème anglaise

---

GÂTEAU AU CHOCOLAT

Préparation: 20 mn

Cuisson: 25 mn

6 personnes:

6 œufs

200 g de chocolat noir dessert

180 g de beurre

200 g de sucre

40 g de farine

1. Préchauffez le four à 180 °

2. Faites fondre le beurre et le chocolat au bain-marie, pendant ce temps mélangez les œufs avec le sucre au fouet.

3. Ajoutez au mélange le chocolat et le beurre fondu, incorporez la farine, bien mélanger.

4. Beurrez un plat y verser le mélange

5. Mettez le au four pendant 25 mn

Servez accompagné d’une crème anglaise ou d’une crème fouettée

---

GÂTEAU AU CHOCOLAT

Réparation: 25 minutes

Cuisson: 30 minutes

4 à 6 personnes :

120 g de beurre + noir pour le moule

200 g de chocolat noir

150 g de sucre 4 œufs

80 g de farine + pour le moule

1 moule de 20 cm

1. Préchauffer le four à 180° fait fondre le beurre avec le chocolat coupé en morceaux au four micro-ondes ou dans

un bain Marie Tiède.
2. Dans un saladier mélanger le sucre avec les œufs puis ajouter la farine.
3. Incorporez à cette préparation le mélange au chocolat mélangez bien avec une cuillère en bois pour avoir une pâte homogène.
4. Beurrer et fariner légèrement le moule carré ou rond verser la pâte dedans enfournez pour 30 minutes de cuisson.
5. Sorter du four, laisser refroidir 10 minutes puis démouler délicatement.
6. Déguster Tiède

GATEAU AU CHOCOLAT À LA POUDRE DE CACAO

Ingrédients :

- 3 œufs
- 120 g de sucre en poudre
- 150 g de farine
- 120 g de beurre
- ½ sachet de levure
- 80 g de chocolat en poudre
- cacao

Préparation :

1. Préchauffez votre four à 180°C (th. 6). Faites fondre le beurre dans une casserole au bain-marie avec le chocolat en poudre. Lorsque le beurre est bien fondu, mélangez, et éteignez le feu.

2. Cassez les oeufs et séparez le blanc des jaunes. Dans un grand saladier, fouettez le sucre avec les jaunes d'oeufs jusqu'à ce que le mélange mousse. Ajoutez doucement la farine et la levure, puis le mélange chocolat+beurre. Mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.

3. Dans un autre récipient, fouettez les blancs en neige ferme. Incorporez 1/3 des blancs en neige à la préparation chocolatée, puis versez tout le reste des blancs et mélangez-les délicatement, en soulevant le mélange de bas en haut, afin de ne pas faire retomber les blancs en neige.
4. Lorsque la préparation est lisse et homogène, versez-la dans un moule antiadhésif ou en silicone, et enfournez pour 25 à 30 min.

5. Au bout de ce temps, vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau au centre du gâteau. Si elle ressort propre, le gâteau est cuit. Si non, prolongez la cuisson de 5 min.

6. Laissez complètement refroidir le gâteau avant de la saupoudrer de cacao et de le servir.

GÂTEAU AU CHOCOLAT AU LAIT

Ingrédients:

5 œufs
1 tasse de sucre
1/2 tasse d'huile

1/2 tasse d’eau chaude
2 tasse de farine
1 sachet de levure chimique
200g de chocolat au lait

Pour le glaçage:

200g de chocolat noir
200ml de crème fraîche liquide à 30%

Préparation:

- Préchauffer le four à 180’c
- Séparez les blancs des jaunes
- Battez les jaunes avec le sucre jusqu’à ce que le mélange blanchi.
- Ajoutez l’huile mélangez à nouveau, ajoutez le l’eau chaude et mélangez.
- Faire fondre le chocolat au bain marie, ajoutez le chocolat fondu à la préparation, puis ajoutez la levure et la farine.
- Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation précédente.
- Huilez et fariner un moule versez la préparation et enfournez pour 20 à 30 minutes.
- Une fois le gâteau cuit et refroidi faire le glaçage.

GÂTEAU AU CHOCOLAT ET A L’ORANGE

Ingrédients:

30 g de poudre de cacao non sucré
1 sachet de levure chimique
60 g de fécule de pommes de terre
180 g de farine
Zeste d’orange
Jus d’orange
120 g d’huile
1 pincée de sel
180 g de sucre
4 œufs

Préparation:

1. Préchauffer le four statique à 180 degrés.
2. Fouetter les œufs et le sucre une dizaine de minutes au batteur.
3. Incorporer l’huile, le jus et le zeste râpé d’orange.
4. Tamiser la farine avec la levure et la fécule.
5. Les ajouter à la préparation.
6. Bien mélanger pour avoir une pâte homogène.
7. La diviser en deux.
8. Ajouter le cacao dans l’une des pâtes.
9. Beurrer et fariner un moule bundt de 25 cm de diamètre.
10. Y alterner les deux pâtes.
11. Enfourner pour trois quarts d’heure.
12. Éteindre le four et entrouvrir sa porte.
13. Laisser le gâteau dedans une dizaine de minutes, puis le laisser refroidir totalement.
14. Démouler et servir le gâteau bundt au chocolat et à

l’orange.

GÂTEAU AU CHOCOLAT ET FINGER

Ingrédients (6 personnes)

Pour le gâteau au yaourt

- 1 yaourt
- 2 pot de yaourts vides remplis de sucre
- 3 pots de yaourt vides remplis de farine
- ½ pot de yaourt vide rempli d »huile
- 1 sachet de levure chimique
- 3 œufs

Pour la décoration

- 3 boites de fingers
- 1 sachet de bonbons chocolat type smarties
- 200g de chocolat pâtissier au lait
- 5 cl de crème liquide
- 3 c à s bombées de pâte à tartiner

1. Préchauffer le four Th.6 ou à 180°C.
   Dans un saladier, cassez les oeufs entiers

1. Ajoutez 2 pots à yaourt de sucre.

1. Mélangez à l’aide d’un fouet.

1. Ajoutez le yaourt nature et mélangez.

1. Ajoutez 1/2 pot à yaourt d’huile et mélangez de nouveau.

1. Ajoutez 3 pots à yaourt de farine, la levure chimique et mélangez pour obtenir une pâte à gâteau lisse et homogène.

1. Beurrez et farinez un moule à gâteau et versez-y la pâte.
   Enfournez 30 minutes à 180°C ou th.6. Le gâteau est cuit si la pointe d’un couteau plantée au centre ressort sèche.

1. Laissez refroidir le gâteau puis coupez-le en deux à l’aide d’un couteau à pain dans le sens horizontal.

1. Tartinez de pâte à tartiner fondue (plus facile à étaler). Si votre pâte à tartiner ne s’étale pas

bien, faites-la tiédir quelques secondes au micro-ondes.

1. Refermez le gâteau.

1. Si le dessus de votre gâteau forme une bosse, coupez-la pour avoir une surface plate.

1. Dans un saladier, cassez 200g de chocolat au lait en morceaux et ajoutez 5 cl de crème fraîche liquide. Faites fondre la préparation au bain-marie ou au micro- ondes jusqu'à ce que vous obteniez un mélange lisse et homogène.

1. A l'aide d'une spatule, nappez le gâteau avec la préparation au chocolat sur toutes les surfaces

1. Garnissez le tour du gâteau avec les fingers. Si les fingers sont trops grands par rapport à la hauteur de votre gâteau, coupez-les pour qu'ils soient de la même hauteur.

1. Parsemez le dessus du gâteau avec des Smarties et laissez reposer le gâteau au moins 1h au frais pour que le chocolat fige et maintienne bien les fingers.

1. Vous pouvez décorer avec ruban, c'est encore plus joli. Laissez le gâteau au frais jusqu'au moment de servir !