

Cake au chocolat

Ingrédients :

- 150g de farine pour gâteaux
- 150g de sucre
- 75g d'huile
- 175g de crème fraîche liquide
- 4 oeufs
- 25g de cacao
- 30g de miel
- 100g de chocolat noir

1. Préchauffer le four à 150°.
2. Faire fondre le chocolat avec 100g de crème fraîche dans une casserole à feu doux et laisser refroidir.
3. Dans un bol, mélanger l'huile avec le reste de crème fraîche.
4. Dans un saladier, battre les oeufs avec le sucre.
5. Ajouter la farine avec le cacao et bien mélanger.
6. Ajouter le mélange huile/crème et bien mélanger.
7. Ajouter le chocolat fondu à la pâte avec le miel et bien mélanger.
8. Verser la pâte dans un moule à cake et faire cuire au four environ 1h15.

