

Gâteau de Floraline au chocolat



RECETTE POUR
6 PERSONNES












PRÉPARATION
10 MINUTES



CUISSON
30 MINUTES



Ingrédients

-  8 cuillères à soupe de Floraline
-  ½ litre de lait
-  100g de sucre
-  40g de cacao en poudre non sucré
-  70g de chocolat
-  100g de beurre
-  1 cuillère à café de cannelle en poudre
-  1 cuillère à café d'extrait de vanille en poudre
-  3 œufs

Préparation

- 1** Verser la Floraline dans le lait bouillant et cuire 3 minutes sans cesser de remuer.
- 2** Hors du feu, ajouter le sucre, le cacao en poudre, le beurre, la cannelle en poudre, la muscade et la girofle en poudre, l'extrait de vanille ou la vanille en poudre et 3 jaunes d'œufs. Bien mélanger le tout et ajouter délicatement les blancs battus en neige.
- 3** Verser dans un moule beurré. Cuire au bain-marie (therm 6) pendant 30 minutes environ. **Astuce :** Servir éventuellement accompagné d'une crème anglaise à la vanille ou de chantilly.