

# Gâteau au chocolat

1/ Pour 6 personnes : 100g de chocolat noir, 150g de beurre, 3 œufs, 250g de sucre en poudre, 1 sachet de sucre vanillé, 100g de farine tamisée, 100g de cerneaux de noix de pécan.

2/ Pour le glaçage : 100g de chocolat noir, 50g de beurre, 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse.

3/ Pour le décor : 8 cerneaux de noix de pécan, 1 cuillère à soupe de sucre glace.

4/ Préchauffez le four à 150°C (th5). Faire fondre le chocolat, cassé en morceaux, et le beurre au bain marie, lorsque la préparation est bien lisse, la faire refroidir quelques minutes, puis ajouter les œufs et les deux sucres, puis la farine tamisée et les noix grossièrement hachées. Verser la pâte dans un moule à manqué 24cm de diamètre, beurré. Enfournez 30 mn, laissez reposer le gâteau pendant 5 mn dans le four éteint avant de le sortir.

5/ Pour le glaçage faire fondre au bain marie le beurre et le chocolat. Hors du feu ajouter le crème fraîche. Nappez le gâteau refroidi avec ce glaçage.

6/ Décorez avec le sucre glace, puis déposez les cerneaux sur le dessus du gâteau.

Le gâteau mangé lors de la sortie, n'était pas glacé, ni fourré aux noix. Lorsqu'il est froid je le filme et le mets au frigo. Je le fais toujours la veille.