

Le gâteau au chocolat de Titou.

Cette recette nécessite l'aide d'un adulte pour faire fondre le chocolat.

Pour cinq personnes :

3 jaunes d'œufs,
1 demi-tasse de lait,
1 cuillerée à café de sucre,
125 g de beurre,
125 g de chocolat à faire fondre,
quelques gouttes de sirop de menthe et un peu d'eau,
une dizaine de biscuits à la cuillère.

Préparation 40 min, sans aucune cuisson au four.

- Dans une casserole, sur feu doux, fais ramollir le chocolat et le beurre.
- Dans un saladier, mélange les œufs, le lait et le sucre avec un fouet jusqu'à ce que la préparation soit bien ferme.
- Ajoute le chocolat fondu à ce mélange.
- Fais tremper quelques secondes les biscuits dans le sirop de menthe (pas plus de deux secondes !) et garnis un moule à cake avec les biscuits mentholés.
- Verse la préparation du saladier dans le moule et place-le 12 h au réfrigérateur.

Tu peux servir ce gâteau avec une crème anglaise. Voici la recette.

Crème anglaise.

Cette recette nécessite l'aide d'un adulte

Pour 6 personnes :

1 litre de lait,
1 gousse de vanille,
6 jaunes d'œufs,
150 g de sucre.

- Verse le lait dans une casserole.
 - Fends la gousse de vanille dans le sens de la longueur. Avec un couteau racle l'intérieur pour récolter les graines. Dépose les graines et la gousse dans le lait.
 - Porte à ébullition le lait et laisse bouillir 1 minute. Baisse le feu et laisse infuser 5 minutes.
 - Dans un saladier mélanges les œufs et le sucre. Remues avec une spatule jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
 - Enlève la gousse de vanille et verse dans le lait la préparation d'œufs et de sucre.
 - Remets la casserole sur le feu et fais épaissir ce mélange sur feu doux en remuant sans arrêt.
- => attention ne fait pas bouillir !!!
- La crème est cuite quand la surface ne contient plus de mousse.

Bonne dégustation !!!!!