



### Cake au chocolat version 2016



**Pour un tapis flexipat de 40 x 30 cm ou pour un moule à cake de 24cm :** 250g d'œufs entiers, 75g de sucre inverti ou de miel neutre, 125g de sucre blond de canne, 75g de poudre d'amande ou de noisettes, 120g de farine T45, 25g de cacao en poudre, 7.5g de levure chimique, 120g de crème fleurette 35%MG, 85g de beurre liquide clarifié, 50g de liqueur de chocolat, 55g de Manjari ou de Caraïbes.

Tamiser la farine avec le cacao en poudre et la levure. Dans la cuve du robot équipé de la feuille -le fouet plat- mélanger les œufs, le sucre inverti et le sucre. Ajouter la poudre d'amande, puis la farine tamisée avec la levure et le cacao. Incorporer la crème fleurette et le beurre liquide puis ajouter l'alcool et le chocolat préalablement fondu. Cuire dans un moule à cake beurré à 160° pendant une petite heure ou sur le flexipat à 180° pendant environ 15min.

La cuisine de Mercotte

[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr) @2016