

Gâteau Cannelle et Chocolat

Préparation : 20 min

Repos : 1 nuit

Cuisson : 40 min

Personnes : 6 à 8

Ingrédients :

- 4 œufs, légèrement battus
- 150g de chocolat noir
- ½ de cuil. à café de cannelle
- 2/3 de bol de sucre glace
- 125 ml de lait
- ¼ de bol de crème fraîche épaisse

Préparation :

Préchauffer le four à 150°C. Graisser un moule à savarin de 20 cm. Jeter dans une casserole moyenne à fond épais le sucre et la cannelle. Chauffer le tout doucement sans remuer, jusqu'à ce que le sucre commence à fondre. Puis remuer pour dissoudre le sucre et que la couleur soit uniforme. Retirer du feu et laisser reposer une minute. Verser dans le moule.

Mélanger le chocolat et la crème dans une casserole. Remuez à feu doux jusqu'à ce que le chocolat fonde. Retire du feu et laisser refroidir.

Battre dans un grand bol les œufs et le lait avec la sauce refroidie. Verser son contenu dans le moule.

Mettre le moule au bain-marie dans un grand plat, rempli d'eau à moitié . Faire cuire au four 40 minutes. Le gâteau est cuit quand la pointe du couteau en ressort sèche. Sortir du four le moule et le placer une nuit au frais. Pour démouler, passer la lame d'un couteau le long des bords. Si le gâteau ne se détache pas, poser un linge chaud sur le moule retourné pendant quelques minutes.

Suggestion :

Le servir dans un plat à dessert, accompagné de fruits frais.