



# GÂTEAU AU CHOCOLAT

CLÉMENTINE ET VIN ROUGE



60MIN

NIVEAU



## PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 165°C
- Crémer le beurre puis ajouter les sucres et fouetter le tout pendant environ 3 minutes
- Ajouter les œufs, le vin et la vanille puis mélanger
- Tamiser les ingrédients secs et les incorporer au mélange précédent
- Verser la pâte dans un moule beurré et enfourner 40 minutes à 165°C
- Décorer de clémentines et de zestes d'orange
- Servir accompagné d'une crème chantilly à la fleur d'oranger

Recette & photo réalisées par @Mzcuisine



## La liste de courses

### INGRÉDIENTS

- 85 g. de beurre ramolli
- $\frac{3}{4}$  d'une tasse de sucre roux
- $\frac{1}{4}$  d'une tasse de sucre blanc
- 1 œuf + un jaune d'œuf à température ambiante
- $\frac{3}{4}$  d'une tasse de vin rouge
- 1 CC de vanille
- 1 tasse + 1 CS de farine
- $\frac{1}{2}$  tasse de cacao
- $\frac{1}{2}$  CC de levure chimique
- $\frac{1}{4}$  CC de sel
- $\frac{1}{4}$  CC de mélange d'épices de pain d'épices

Les Javelles

www.les-javelles.com

