

Les Miams de Ethic Valley – Gâteau très chocolat au poivre rouge... et fraises ;-)

Rien de tel qu'une petite douceur au chocolat pour se remonter le moral...à cela on ajoute un brin de folie avec du poivre rouge de Madagascar et des fraises... pour plus de gourmandise...

Ingrédients (pour 4-6 personnes) : 250g de chocolat noir (60% à 70%) + 4 œufs + 200g de beurre + 2 cuil. à soupe de farine + 100g de sucre + 1 pincée de sel + 8-10 grains de poivre rouge (voatsiperifery) de Ethic Valley + 500g de fraises

Préparation (30 minutes, cuisson 20 minutes):

- ⇒ Préchauffer le four à 180° (Th. 6)
- ⇒ Concassez les grains de poivre rouge.
- ⇒ Faire fondre le chocolat en morceaux et le beurre en parcelles au bain marie ou au four à micro-onde et remuez pour lisser la préparation. La laissez tiedir.
- ⇒ Dans un saladier, ajoutez aux jaunes d'œufs le sucre et battre jusqu'à ce que le mélange éclaircisse et double de volume. Incorporez alors la farine, le poivre rouge, le chocolat et beurre fondu sans cesser de tourner.
- ⇒ Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Incorporez délicatement les blancs à la préparation chocolatée.
- ⇒ Beurrez un moule rond et y verser le mélange. Laissez cuire 20-25 minutes. Laissez refroidir le gâteau et le démoulez.
- ⇒ Pendant la cuisson du gâteau, lavez et équeuter les fraises. Réservez quelques fraises de côté pour la décoration et mixez le reste avec un peu de sucre (vous pouvez également ajouter un peu de citron).

Conseil : Pour la décoration ajoutez une touche de vert ... menthe , brisure de pistaches ... et quelques grains de poivre rouge...

Bon appétit !!