

Gâteau au chocolat à l'italienne et sa chantilly vanillée

*** Pour cela il vous faudra ***

- 200 gr de chocolat pâtissier
- 250 gr de mascarpone
- 4 oeufs
- 100 gr de sucre (*moi j'ai fais 50 gr de sucre poudre et 50 gr de sucre cassonade*)
- 40 gr de farine
- moitié d'un sachet de levure



Préchauffer le four à 200°.

Commencer par faire fondre le chocolat et le mascarpone au micro-ondes.

Dans un saladier, mélanger sucre et œufs. Ajouter la farine, la levure, les sucres, et enfin le mélange choco/mascarpone.

Enfourner pour 15 min dans un moulé légèrement beurré et fariné.

Si la lame du couteau ressort avec un peu de chocolat, sortir le gâteau du four quand même !



Pour la chantilly à la vanille au siphon, j'ai utilisé :

- 150 ml de crème liquide
- du sirop à la vanille et un peu d'extrait de vanille
- 2 cartouches de gaz et le tour est joué!