

Le gâteau au chocolat et aux épices



Ingrédients:

- 200 g de chocolat noir à dessert
- 1 cuillerée à café (cc) de vanille en poudre
- 1 cc de quatre-épices
- 1 cc de cannelle
- 4 oeufs
- 130 g de sucre en poudre
- 150 g de beurre (+ une noix pour le moule)
- 50 g de farine (+ un peu pour le moule)
- un moule à manqué (ou un moule carré)

Préparation :

- Préchauffez le four th.5 (150°C)
- Faites fondre le chocolat coupé en carrés au bain-marie dans une grande jatte.
- Ajoutez-y le beurre, le sucre, la farine, les oeufs et les épices. Mélangez bien.
- Versez la préparation dans votre moule chemisé (= beurré et fariné) en faisant exprès d'en laisser sur les parois, comme ça les enfants pourront se régaler en le léchant avec les doigts jusqu'à que la jatte soit parfaitement propre et prête à être rangée ;-)))
- Faites cuire environ 30 minutes au four (vérifiez la cuisson en plantant une lame de couteau dans le gâteau: elle doit ressortir sèche si le gâteau est cuit).
- Dégustez tiède ou froid selon votre goût (et surtout votre degré de patience...) seul ou garni de glace à la vanille ou de crème anglaise ou de chantilly. Sluuuuuuurrrrrpppp...