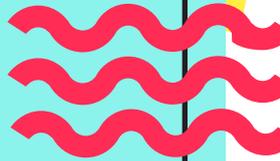




L'ACCUEIL DE LOISIRS CHEZ VOUS !

# ACTIVITÉ : CUISINE ANIMATRICE : LORENNE

SAUVEZ  
DES VIES  
RESTEZ  
CHEZ  
VOUS



LORENNE VEUT FAIRE UN GÂTEAU MAIS IL LUI MANQUE UN INGRÉDIENT . AIDE LA À LE TROUVER !  
UNE FOIS LA RÉPONSE TROUVÉE , À VOS FOURNEAUX ET RÉGALEZ VOUS!

3 œufs \* 130 g de sucre semoule  
\* 50 g de farine avec poudre levante incorporée  
(ou 50 g de farine + 1/3 de sachet de levure)  
\* 150 g de beurre demi-sel mou  
\* 150 g de chocolat noir pâtisier

- Préchauffez votre four à 180°C (th. 6).
- Dans un saladier, mélangez les œufs avec le sucre à l'aide d'un fouet.
- Incorporez la farine.
- Faites fondre le chocolat avec le beurre au micro-ondes ou au bain-marie. Mélangez.
- Incorporez le chocolat fondu à la préparation.
- Versez le tout dans un moule antiadhésif de 26 cm beurré et fariné et mettez au four pendant 30 minutes. Le cake doit être encore fondant à l'intérieur.
- Laissez refroidir et démoulez.

Le au chocolat  
noir fondant

- Préchauffez votre four à 180°C (th. 6).
- Dans un saladier, mélangez les œufs avec le sucre à l'aide d'un fouet.
- Incorporez la farine.
- Faites fondre le chocolat avec le beurre au micro-ondes ou au bain-marie. Mélangez.
- Incorporez le chocolat fondu à la préparation.
- Versez le tout dans un moule antiadhésif de 26 cm beurré et fariné et mettez au four pendant 30 minutes. Le cake doit être encore fondant à l'intérieur.