

Gateau au chocolat avec les fractions...

Attention ne pas faire sans
l'autorisation d'un adulte.

Beurre : $\frac{4}{2}$ de 50g

Pour les trois ingrédients suivants l'unité est le beurre...

Vous allez devoir calculer avant de cuisiner...

chocolat : $\frac{3}{2}$ de la quantité de beurre

farine : $\frac{3}{4}$ de la quantité de beurre

Sucre : $\frac{7}{10}$ de la quantité de beurre

3oeufs

$\frac{1}{2}$ sachet de levure

1 sachet de sucre vanillé

1. Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).

Faites fondre le chocolat et le beurre coupé en morceaux à feu très doux.

2. Dans un saladier, ajoutez le sucre, la farine, le sucre vanillé et la levure et les oeufs. Mélangez.

3. Ajoutez le mélange chocolat/beurre. Mélangez bien.

4. Beurrez et farinez votre moule puis y versez la pâte à gâteau.

5. Faites cuire au four environ 20 minutes.

Si vous êtes motivés faites la crème anglaise qui va avec;-)

4 jaunes d'oeufs

Sucre : ½ g de la quantité de beurre du gateau

Lait : ½ cl de la quantité de beurre du gateau

1 sachet de sucre vanillé ou une gousse de vanille

ÉTAPE 1 Verser le lait dans une casserole. Fendre en deux la gousse de vanille et gratter les graines. Ajouter ces dernières au lait ainsi que la gousse, puis mettre à chauffer sur feu vif en faisant attention à ce que ça ne brûle pas au fond de la casserole.

ÉTAPE 2 Pendant ce temps, battre les 3 jaunes d'œufs avec le sucre en poudre (et le sucre vanillé si vous n'avez pas de gousse de vanille) jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux

ÉTAPE 3 Lorsque le lait bout, versez les ¾ du lait au dessus du mélange œufs-sucre à l'aide d'une passoire fine pour récupérer la gousse et les possibles petits morceaux de gousses "marrons" puis verser 1/3 du lait. Fouetter vivement, puis ajouter le reste du lait chaud.

ÉTAPE 4 Remettre la crème anglaise à feu doux à l'aide d'une spatule en formant des 8. Il est important de ne jamais cesser de remuer et de maintenir à feu doux pour ne pas faire bouillir la crème anglaise et ne pas faire coaguler les œufs.

ÉTAPE 5 Au bout de 10 min environ, la petite mousse blanche présente au début de la cuisson doit avoir disparu et votre crème doit avoir épaissi. Verser la crème anglaise dans un plat ou dans des ramequins individuels, faites la refroidir à température ambiante puis réservez-la au frais pendant au moins 3 heures pour la déguster avec votre dessert.

