

La recette. Le gâteau au chocolat (à base de pain)

Inspiré de cette recette mais pas exactement la même :
<http://cuisinefuteeparentspresses.telequebec.tv/recettes/18/petits-gateaux-au-chocolat>

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 40 min

Ingrédients : (6 personnes)

- 150 gr de pain
- 10 cl de lait
- 25 gr de cacao en poudre
- 30 gr de sucre
- 25 gr de pépites de chocolat ou chocolat concassé
- 2 œufs

Matériel :

- couteaux
- planche à découper

- saladier
- fouet
- mixeur
- ramequins ou moule

Technique

- Préchauffez le four à 180°C.
- Coupez votre pain en petits cubes.
- Dans un grand bol, fouettez les œufs et le sucre (blanchir) et ajoutez le cacao. Ajoutez le lait. Fouettez pour obtenir une préparation homogène.
- Incorporez les cubes de pain et laissez reposer 10 minutes, si le liquide n'est pas suffisant pour imbiber tout votre pain ajoutez un peu de lait. Ecrasez le pain à la fourchette pour qu'il se dissimule complètement dans la préparation ou mixez pour obtenir une pâte homogène.
- Répartissez la moitié de la préparation dans 6 ramequins beurrés. Ajoutez les pépites de chocolat dans les ramequins et le reste de la préparation.
- Laissez cuire 30 à 40 min au four et plantez un couteau au centre du gâteau, il faut que la pointe ressorte sèche.

Conseils

Vous pouvez utiliser un reste de chocolat de Pâques pour les pépites de chocolat ou ajouter des fruits. Le temps de cuisson

varie selon l'humidité du pain. Si votre pain est sec laissez-le s'imbiber toute une nuit dans votre mélange au frais.

Idée de menu

Taboulé oriental

Poulet citronné et épinards

Gâteau au chocolat

L'association Aux Goûts du Jour

L'association Aux Goûts du Jour est un organisme breton indépendant, fondé en 2006 à Quimper (29). Elle dispense des formations, des actions de sensibilisation et d'accompagnement autour de thèmes liés à l'alimentation : consommation, gaspillage alimentaire, goût, santé... Depuis 2011, les actions de la structure sont labellisés « Programme national pour l'alimentation ».