

# Gâteau au chocolat

avec glaçage

Sabrina



## Ingrédients :

### Pour le gâteau :

- 3 œufs
- 120 g de sucre (1 verre)
- 1 sachet de sucre vanillé
- 20 cl d'huile de tournesol (1 verre)
- 20 cl de lait (1 verre)
- 3 c. à soupe de cacao en poudre non sucré
- 150 g de farine (1,5 verre)
- 1 sachet de levure

### Pour le glaçage :

- 20 cl de lait (1 verre)
- 120 g de sucre (1 verre) (on peut diviser par 2 la quantité de sucre )
- 3 c. à soupe de cacao en poudre non sucré
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 c. à café de farine
- 100 g de chocolat noir pâtissier

### Pour la décoration

- Vermicelles chocolat

Préparation : 30min., Cuisson : 20min.

## Préparation :

### Préparation du gâteau :

1. Préchauffer le bas du four à 180°C
2. Dans un bol, battre les œufs, le sucre et le sucre vanillé. Lorsque l'ensemble a blanchi, ajouter le lait et huile en continuant à battre jusqu'à obtenir un mélange homogène
3. Tamiser la poudre de cacao, l'incorporer au mélange.
4. Tamiser le mélange la farine + levure, mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène.
5. Beurrer et fariner votre moule, verser la préparation et enfourner 20min
6. Cuisson 15min bas du four, 5 min haut du four. vérifier la cuisson avec une pointe de couteau .

### Préparation du glaçage pendant la cuisson du gâteau :

1. Dans une casserole, verser le lait, le sucre, le sucre vanillé, tamiser le cacao et la farine.
2. Porter à ébullition en mélangeant au fouet, puis cuire 20min. à frémissement .
3. Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux, le laisser fondre et mélanger pour obtenir une préparation homogène.
4. Au sortir du four, découper le gâteau en parts puis verser le glaçage tiède dessus.
5. Laisser refroidir, réserver 1h au réfrigérateur puis décorer de vermicelles .