

GÂTEAU AU CHOCOLAT & POMME DE TERRE



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 35mn - Nombre de portions: 10

Ingrédients:

- 500g Eau
- 200g Pomme de terre pelées coupées en morceaux
- 150g Chocolat noir 70%
- 100g Poudre d'amande
- 4 Oeufs
- 120g Sucre

Préparation:

- Mettre 120g de sucre dans le bol et mixer 10 sec/vitesse 10. Transvaser le sucre glace dans un récipient et réserver. Rincer le bol.
- Mettre 500g d'eau dans le bol. Insérer le panier cuisson et y mettre 200g de pommes de terre, puis cuire à la vapeur 20 min/Varoma/vitesse
- Retirer le panier cuisson et vider le bol.
- Préchauffer le four à 180 °C . Beurrer un moule à manqué et réserver.
- Mettre 100g de beurre et 150g chocolat dans le bol, puis faire fondre 5 min/55°C/vitesse 0.5.
- Ajouter le sucre glace, les pommes de terre, 100g de poudre d'amande et 4 œufs, puis mélanger 20 sec/vitesse 4.
- Transvaser la préparation dans le moule préparé, puis enfourner et cuire 35 minutes à 180°C. Laisser tiédir avant de démouler. Servir froid.