

GÂTEAU CHOCO & CAFÉ à LA VAPEUR



Temps de préparation: 5mn - Temps de cuisson: 1h - Nombre de portions: 10

Ingrédients:

- 150g Cerneaux de noix
- 5 Oeufs
- 1 pincée Sel
- 200g Sucre
- 180g Beurre mou
- 5g Café instantané
- 5g Cacao en poudre
- 10g Liqueur de café
- 1cc Levure chimique
- 750g Eau
- 150g Farine blanche

Préparation:

-

Beurrer et fariner un moule à savarin (Ø 21 cm x 5,5 cm) et réserver.

- Mettre 150g cerneaux de noix dans le bol et concasser 2 sec/vitesse 5. Transvaser dans un récipient et réserver.

- Mettre 5 œufs, 1 pincée de sel, 200g de sucre, 180g de beurre, 5g café instantané, 5g de cacao, 10g de liqueur de café et 150g de farine dans le bol, puis mixer 1 min/vitesse 6.

- Ajouter 1cc de levure chimique et mélanger 30 sec/vitesse 1

- Ajouter les noix concassées et mélanger 10 sec/vitesse 1. Transvaser dans le moule préparé et poser ce dernier dans le Varoma, puis réserver. Rincer le bol.

- Mettre 750g d'eau dans le bol. Mettre en place le Varoma et cuire à la vapeur 60 min/Varoma/vitesse 1. Retirer le Varoma et laisser tiédir 10 minutes avant de démouler. Servir tiède.