

GÂTEAU CHOCOLAT ET TANAISIE



Ingrédients pour 6 pers.

Ingrédient	Quantité
Oeufs	3 pcs
sucré	125 gr
Beurre	100 gr
Chocolat	100 gr
farine	50 gr
Tanaïsie	12 gr (feuilles)

Préparation

1. Mélanger les œufs avec le sucre.

2. Faites fondre ensemble le beurre et le chocolat noir jusqu'à obtention d'un mélange lisse et homogène.

3. Mélanger les 2 préparations.

4. Ajouter la farine et mélanger.

5. Retirer et découper très finement les folioles des feuilles de tanaïsie (prélever une petite quantité des feuilles découpées pour l'ajouter à des fruits rôtis). Ajouter la tanaïsie au mélange.

6. Beurrer un moule et y ajouter l'appareil à gâteau. Laisser cuire pendant 18-20 minutes à 180° (chaleur tournante).

7. Servir tiède avec des abricots ou des figues rôties au miel et aux feuilles de tanaïsie.
