

Gâteau au chocolat au micro onde pour 4 personnes

Ingrédients

- 200 g de chocolat
- 75 ml d'eau
- 125 g de beurre fondu
- 4 Œufs
- 150 g de farine
- 7 g de levure
- 150 g de sucre

Préparation

- Faire fondre le chocolat avec l'eau 2 minutes au micro-onde
- Sortir le chocolat et y ajouter le beurre et faire chauffer quelques secondes au micro-onde
- Mélanger les œufs avec le sucre
- Dans un récipient mélanger la farine avec la levure
- Ajouter le mélange œufs/ sucre, ensuite ajouter au chocolat et beurre fondu, bien mélanger pour avoir un pâte lisse
- Mettre le plat au micro-ondes entre 5 et 6 minutes selon la puissance du four

Brownie au caramel au micro-onde pour 6 personnes

Ingrédients

- 250 g de chocolat au caramel
- 150 g de farine
- 200 g de sucre
- 100 g de beurre
- 3 œufs
- 1 pincée de sel

Préparation

- Cassez le chocolat en morceaux dans un récipient allant au micro-ondes.
- Ajoutez le beurre et faites fondre le tout au micro-ondes pendant 30 secondes.
- Ajoutez les œufs entiers, le sucre, la farine et le sel. Mélangez bien la préparation.
- Versez la préparation dans un moule carré et faites cuire au micro-ondes pendant 3 minutes.

Gâteau au yaourt et aux pépites de chocolat au four pour 6 personnes

Ingrédients

- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure
- 1 yaourt nature
- 1,5 pot de sucre
- 3 œufs
- 2,5 pots de farine
- 0,5 pot de beurre fondu
- 100 g pépites de chocolat

Préparation

- Préchauffer le four à 180°C
- Mettre dans cet ordre un pot de yaourt nature, la farine, le sucre, le sucre vanillé et mélanger.
- Rajouter les 3 œufs, mélanger.
- Mettre l'huile, mélanger et ajouter le sachet de levure. Le mélange doit être lisse.
- Ajouter les pépites de chocolat.
- Beurrer un moule et y verser la pâte.
- Mettre au four 30 min à 180°C

Gâteau de Savoie au four pour 6 personnes

Ingrédients

- 125 g de sucre
- 4 œufs
- 110 g de farine
- 1 sachet de sucre vanillé
- 5 g de beurre
- Pincée de sel
- Coulis de chocolat

Préparation

- Préchauffez le four à 180°C
- Séparez les blancs d'œufs des jaunes.
- Fouettez le sucre, le sucre vanillé avec les jaunes pendant 5 minutes.
- Ajoutez la farine progressivement . Mélangez à chaque ajout.
- Ajoutez la pincée de sel aux blancs d'œufs. Battez-les en neige ferme.
- Incorporez d'abord 2 cuillères à soupe de blancs en neige à la pâte. Tournez de bas en haut pour éviter de les casser. Une fois que la préparation est homogène, incorporez le reste des blancs d'œufs d'un seul coup et de la même façon.
- Beurrez un moule. Ajoutez la cuillère à soupe de farine. Tapotez pour bien la répartir. Versez la préparation dans le moule.
- Enfournez 30 minutes. Pour vérifier que le gâteau est cuit, enfoncez une lame de couteau au cœur du gâteau ; si elle ressort sèche, la cuisson du gâteau est parfaite. Sortez-le alors du four.
- Verser du coulis sur chaque part.