

Gâteau au chocolat et au beurre de cacahuète



Pour aujourd'hui je vous propose un gâteau très gourmand et très régressif, un gâteau au chocolat et au beurre de cacahuète. Un gâteau en deux couches que j'ai fait pour le travail de ma mère et qui a eu beaucoup de succès ! Le chocolat se marie très bien avec le beurre de cacahuète. Dans la partie au beurre de cacahuète les petits morceaux de cacahuètes donnent du croquant à l'ensemble fondant-moelleux du gâteau.

Pour environ 12 carrés

Ingrédients:

Pour la couche au beurre de cacahuète:

2 bonnes grosses c. à soupe de beurre de cacahuète crunchy

2 oeufs

110g de sucre

1c. à soupe de farine

1c. à soupe de Maïzena

Pour la couche au chocolat:

150g de chocolat noir

100g de beurre

3 oeufs

95g de sucre

1c. à soupe bombée

Préparation:

Préparez la couche au beurre de cacahuète:

Tapissez un moule carré pas trop grand de papier sulfurisé.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Dans un saladier, fouettez les oeufs avec le sucre.

Ajoutez le beurre de cacahuète et mélangez. Incorporez la farine puis la Maïzena et mélangez jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.

Versez la pâte dans le moule et enfournez pour 15min.

Préparez la couche au chocolat:

Cassez le chocolat noir en morceaux et placez-le dans un saladier avec le beurre. Faites-le fondre au four à micro-ondes environ 1min puis mélangez pour lisser.

Dans un saladier, fouettez les oeufs avec le sucre et ajoutez-y le chocolat fondu. Mélangez bien.

Incorporez la farine et fouettez de nouveau.

Quand la couche au beurre de cacahuète a fini de cuire, versez la préparation au chocolat par-dessus, lissez et enfournez de nouveau pour 25min.

A la sortie du four, laissez bien refroidir le gâteau avant de le découper en carré et de le déguster.