



<https://www.skimontagne.fr>

04 79 32 86 60

Maison Communale du Parc
790 rue du Commandant Dubois
73200 - ALBERTVILLE

Après l'effort... le réconfort Quelques recettes de nos randonnées 2021

GATEAU AU CHOCOLAT ET MASCARPONE DE CYRIL LIGNAC	
Ingrédients	<ol style="list-style-type: none">1. Dans un saladier, mélanger le mascarpone avec le chocolat noir fondu.2. Ajouter les oeufs entiers, un à un, et mélanger.3. Ajouter le sucre glace et mélanger.4. Ajouter la farine et mélanger.5. Verser la pâte dans un moule carré (22 cm par exemple).6. Enfourner dans un four préchauffé à 150 ° pendant 25 mn.7. Laisser refroidir et entreposer au frigo afin que le gâteau se raffermisse.8. Préparer le glaçage : faire fondre le chocolat et le beurre.9. Sortir le gâteau du frigo, le démouler et verser le glaçage dessus. Etaler le glaçage sur tout le gâteau.10. Attendre un peu qu'il s'épaississe et passer une lame de couteau à pain pour faire de belles vagues.11. Entreposer au frigo jusqu'au moment de servir. Il est également délicieux au sortir du sac à dos...
200 g de chocolat noir fondu	
250 g de mascarpone	
4 oeufs	
50 g de sucre glace	
40 g de farine	
Glaçage	
100 g de chocolat noir	
50 g de beurre	