

Le paresseux, Julia Ocker, 2017
La recette de l'Octopus

Ingédients :

- une boîte de pêches au sirop
- 150 grammes de beurre
- 150 grammes de sucre
- un sachet de sucre vanillé
- 4 oeufs
- 150 grammes de farine
- 200 grammes de chocolat
- 1 sachet de levure

Beurrer votre plat à gâteau. Séparer le blanc du jaune des oeufs. Mettre le beurre, le sucre et le sucre vanillé dans un saladier, fouettez-les jusqu'à obtenir une mousse moelleuse. Incorporer les jaunes d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient crémeux. Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Fouetter les blancs d'œufs en neige jusqu'à ce qu'ils soient fermes.

Ajouter le chocolat fondu, puis la farine petit à petit. Enfin incorporer le blanc d'oeuf doucement.

Mettre la pâte dans le moule à gâteau et déposer les moitiés de pêche au dessus.

Mettre le gâteau au four à 175° et danser pendant 45 minutes.



https://www.youtube.com/watch?v=_LCoIRzCx5U



Marielle Bernaudeau, <http://www.lafilledecorinthe.com>