

CAKE LÉGER au CHOCOLAT, RICOTTA et RHUM

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 8

Préparation : 20 min / Cuisson : 40 min

Difficulté : Très Facile

INGRÉDIENTS

- 200 g de chocolat noir
- 100 g de pépites de chocolat (facultatif)
- 3 oeufs
- 250 g de ricotta
- 120 g de farine
- 50 g de beurre
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de sucre
- 3 bouchons de rhum
- 1/2 càc de fleur de sel

RÉALISATION

Préchauffer le four th6, 180°C. Beurrer un moule à cake et le réserver au frais.

Mettre le beurre dans une casserole. Déposer dessus le chocolat cassé en carrés. Faire chauffer doucement. Lorsque le beurre est fondu, ôter du feu, et remuer jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu, et le tout soit bien homogène. Laisser un peu refroidir.

Dans un grand saladier, mélanger au fouet les oeufs et le sucre, la ricotta, la farine et la levure, le rhum, le sel. Ajouter le mélangeur beurre/chocolat, puis les pépites si vous en mettez.

Verser dans le moule, et enfourner pour 40 minutes.

Laisser complètement refroidir avant de déguster.