

Le gâteau au chocolat ultra rapide



Les ingrédients

- 125 g de chocolat noir
- 100 g de beurre
- 3 œufs
- 100 g de sucre
- 50 g de farine
- 2 cuillères à café de levure
- 2 cuillères à soupe de crème

Les ustensiles

- un bol
- un saladier
- une cuillère à soupe
- une cuillère à café
- une balance
- un fouet
- un four à micro-ondes

Le déroulement

- 1 - Dans un bol, faire fondre le chocolat 1 minute au four à micro-ondes (puissance maximale).
- 2 - Ajouter le beurre en morceaux et remettre 1 minute au four à micro-ondes. Bien mélanger.
- 3 - Mélanger les œufs avec le sucre dans un saladier, ajouter le chocolat et le beurre, puis la farine, la levure et la crème.
- 4 - Chemiser l'intérieur d'un moule en pyrex avec du papier sulfurisé et verser la préparation.
- 5 - Cuire 5 à 6 minutes au four à micro-ondes (puissance maximale) puis vérifier la cuisson (la pointe d'un couteau doit ressortir sèche, même si le gâteau paraît humide).
- 6 - Démouler et laisser refroidir sur une grille. Déguster saupoudré de sucre glace.

Bon appétit !



Recette

Brioche parisienne

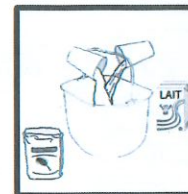
Ingrédients

280 g de farine	150 g de beurre	3 cuillères à café de sucre	3 œufs	10 g de levure de boulanger	1/2 verre de lait	1 pincée de sel

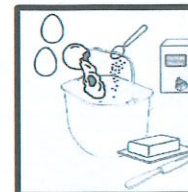
Matériel et ustensiles

1 machine à pain	1 verre mesureur	1 petite cuillère	1 couteau	1 verre

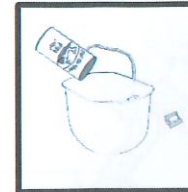
Préparation



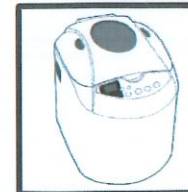
Mettre la farine et le lait dans la cuve de la machine à pain.



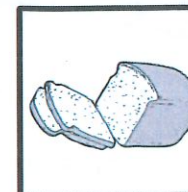
Ajouter les œufs, le sucre et le beurre coupé en petits morceaux.



Mettre le sel et la levure à l'opposé dans la cuve.



Placer la cuve dans la machine à pain. Choisir le programme « brioche ».



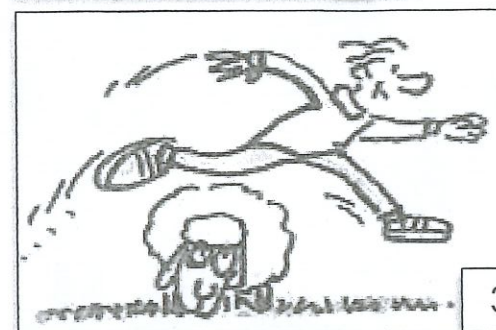
Démouler la brioche à la fin du programme.



1



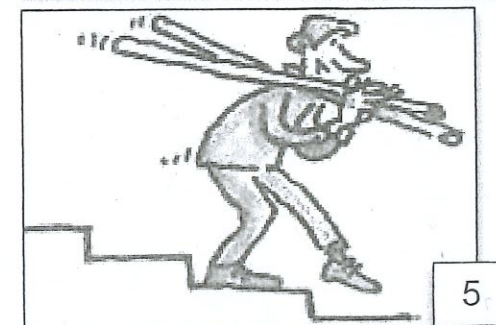
2



3



4



5



6



7



8

LES VERBES

3 Le garçon saute au-dessus du mouton.

1 Papa lève les mains.

6 Maman court très vite.

2 Ma sœur monte une marche.

4 La voisine tire un chariot.

8 Le monsieur marche lentement.

5 Il descend l'escalier.

7 Mon oncle ouvre la porte.