

GÂTEAU DE PAIN AU CHOCOLAT

AVEC L'EQUIVALENT D'UNE BAGUETTE :

INGRÉDIENTS :

- 1/2 LITRE DE LAIT
- 1 ŒUF
- 2 CUILLÈRES À SOUPE DE SUCRE EN POUDRE
- 100 G DE CHOCOLAT À DESSERT

ETAPE 1 :

RETIRER LES PARTIES TROP DURES DE LA CROÛTE DU PAIN, LE COUPER EN PETITS MORCEAUX ET LES PLACER DANS UN SALADIER.

ETAPE 2 :

AJOUTER PROGRESSIVEMENT DU LAIT FROID OU TIÈDE POUR IMBIBER LE PAIN SANS LE SUBMERGER, EN UTILISANT UNE FOURCHETTE.

ETAPE 3 :

LAISSER TREMPER LE PAIN SELON SA DURETÉ : UNE DEMI-HEURE À UNE HEURE POUR DU PAIN RAMOLLI, OU UNE NUIT AU RÉFRIGÉRATEUR POUR DU PAIN DUR.

ETAPE 4 :

MIXER LE PAIN IMBIBÉ JUSQU'À OBTENIR UNE CONSISTANCE FINE, À L'AIDE D'UN BLENDER OU D'UN MIXEUR À BRAS.

ETAPE 5 :

INCORPORER 1 ŒUF BATTU, DU CHOCOLAT FONDU ET DU SUCRE AU MÉLANGE, PUIS HOMOGÉNÉISER. VERSER LA PRÉPARATION DANS UN MOULE PRÉALABLEMENT HUILÉ OU BEURRÉ.

ETAPE 6 :

CUIRE AU FOUR À 180°C PENDANT AU MOINS 40 MINUTES. LAISSER REFROIDIR POUR UN MEILLEUR RÉSULTAT.

ADEME



Agence de l'Environnement
et de la Maîtrise de l'Énergie

MOINS DE GASPI, PLUS DE VIE !



sydème