

Recette spéciale fête de fin d'année à faire avec le DuoChef



Chaque mois, [Claude-Olivier](#), le magicien culinaire du blog [1001 Recettes](#) nous proposera 2 recettes que vous pourrez réaliser grâce à votre four LG DuoChef.

Ce mois-ci nous sommes fiers de vous proposer des recettes spéciales fête de fin d'année de chef à faire avec le DuoChef.

Commençons par un **Gâteau aux épices et au chocolat** (ou comment faire une petite pause gourmande avant les fêtes).

Ingrédients (pour 2 petits moules 15×8cm)

220g de farine blanche tamisée

2 œufs

125g de beurre pommade

150g de sucre

250ml de lait

1càc de poudre à lever chimique

2càs de rhum arrangé au gingembre (facultatif)

Pépites de gingembre confites

1 pincée de sel

Mélange 5 épices (ou mélange pain d'épice ou autre)

2 étoiles de badiane

1 petit bâton de cannelle

3-4 graines de cardamome écrasées

200g de chocolat noir

3-4càs de crème

50g de sucre glace

Préparation

Temps de préparation : 15min

Temps de cuisson : 30-40min

Temps de repos : 1h

Commencer par préchauffer le four à 180°C (Four LG DuoChef : Chaleur tournante, 180°C).

Dans une petite casserole, faire chauffer le lait avec les différentes épices, porter à ébullition pour retirer du feu et laisser infuser 10-15min. Filtrer à l'aide d'une passoire fine. Réserver pour la suite.

Pendant ce temps, mélanger le beurre et le sucre, bien fouetter le tout. Ajouter les œufs et bien mélanger pour obtenir un appareil bien homogène. Dans un bol, mélanger la farine, la levure chimique et le sel. Ajouter à l'appareil aux œufs successivement un peu de farine puis du lait, afin d'obtenir une pâte bien homogène. Ajouter le rhum (facultatif) et les pépites de gingembre et bien mélanger.

Chemiser les moules à l'aide de papier sulfurisé puis répartir la pâte dans les 2 petits moules (ou dans un grand moule). Enfourner au milieu du four pour 30-40min de cuisson selon la taille et le four. Contrôler la cuisson en piquant les gâteaux à l'aide d'une grande aiguille (rien ne doit sur l'aiguille). Sortir du four et laisser refroidir sur une plaque.

Pendant ce temps, faire fondre le chocolat au bain-marie, ajouter la crème et le sucre glace pour obtenir un mélange bien lisse et homogène (au besoin, ajouter plus de crème). A l'aide d'une maryse, étaler le chocolat encore tiède sur les gâteaux tièdes et laisser refroidir le tout avant de déguster avec une grande tasse de chocolat chaud au un bon café !



Bon appétit

Vous pouvez utiliser les épices que vous aimez ainsi que la quantité pour obtenir un goût plus prononcé. Le gâteau reste incroyablement moelleux et se conserve plus d'une semaine bien emballé dans un papier alu ! Un gâteau simple, mais très agréable à l'heure du goûter !

Par Benjamin