



Cuisine et  
dépendances

## Douceur de chocolat au lait au gingembre confit



*L'onctuosité du chocolat au lait réveillé par le piquant du gingembre, voilà un excellent gâteau pour finir un repas en tête-à-tête. J'ai aussi tenté pour cette recette le lait fermenté (Elben de Candia) en alternative de la matière grasse.*

*Vous trouvez parfois dans des recettes cet ingrédient ou des apparentés: babeurre, labné, buttermilk. Le lait fermenté maigre est une des seules références que je trouve en supermarché. Il contient peu matière grasse : de 1 à 3% tout en étant plus onctueux que le lait.*

### Ingrédients (pour 2 mini-cakes) :

- 50 g de chocolat au lait
- 1 œuf
- 40 ml de lait fermenté
- 20 g de sucre
- 1 pointe de levure chimique
- 30 g de gingembre confit

### Préparation :

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Chemiser des mini-moules à gâteau de papier sulfurisé.

Faire fondre les chocolats en carrés (au micro-ondes à puissance moyenne). Ajouter le lait et mélanger le tout pour obtenir une pâte lisse et brillante.

Pendant ce temps, fouetter les œufs et le sucre dans une terrine. Verser le chocolat fondu, la farine et la levure.

Couper le gingembre en petits dés et répartir dans la pâte.

Verser la pâte dans les moules en les remplissant jusqu'au 3/4. Enfourner et laisser cuire 20 min, le dessus du gâteau doit être cuit, mais l'intérieur encore humide.

Démouler et servir tiède.

Le 21 Novembre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/11/21/index.html>