



## GÂTEAU AU CHOCOLAT ET À LA RHUBARBE

45 MIN.  
DE PRÉP.

1 H 55 MIN.  
EN TOUT

590 KCAL  
PAR PIÈCE

① Végétarien | Lipides: 39 g, Glucides: 49 g, Protéines: 10 g par pièce

### IL VOUS FAUT POUR 12 PIÈCES

#### Chocolat

200 g chocolat blanc haché menu

#### Préparation de la pâte

200 g beurre ramolli  
150 g sucre  
¼ cc sel  
3 œufs  
250 g séré demi-gras  
400 g rhubarbe coupée en morceaux d'env. 1 cm  
300 g farine blanche  
200 g noix de coco râpée  
2 cc poudre à lever

#### Cuisson

150 g chocolat blanc (lapin en chocolat blanc p. ex.) en deux dans la longueur, ½ haché menu

#### Ustensiles

Pour un moule à charnière de 24 cm de Ø chemisé de papier cuisson, les bords graissés

### VOICI COMMENT FAIRE

#### Chocolat

Faire fondre le chocolat au bain-marie dans un récipient à parois fines, mélanger jusqu'à obtenir une préparation bien lisse, réserver.

#### Préparation de la pâte

Dans un saladier, mélanger le beurre, le sucre et le sel. Incorporer les œufs un à un, mélanger jusqu'à ce que la masse blanchisse. Mélanger le séré avec le chocolat, ajouter la rhubarbe et mélanger.

Mélanger la farine, les copeaux de noix de coco et la levure chimique, les ajouter à la masse, mélanger et verser dans le moule.

#### Cuisson

Faire cuire env. 65 min. dans le bas du four préchauffé à 180 °C en veillant à recouvrir le gâteau de papier aluminium au bout de 45 min. env. Dans un récipient à parois fines, faire fondre le chocolat haché au bain-marie, mélanger jusqu'à obtention d'une préparation bien lisse. Sortir le gâteau du four, arroser de chocolat fondu, poser la moitié de lapin dessus et terminer la cuisson au four pendant env. 2 min. Sortir du four, laisser tiédir puis enlever le bord du moule et glisser le gâteau sur une grille. Laisser refroidir.

#### BON À SAVOIR



##### Conseil:

Remplacer le chocolat blanc par le reste de lapins de Pâques en chocolat.



Retrouvez la recette sur:

[fooby.ch/fr/recettes/17352/](https://fooby.ch/fr/recettes/17352/)