

HELENE FREBOURG

## Marguerite choco express

### La liste des courses

- 70 g de chocolat noir
- 70 g de beurre
- 70 g de sucre
- 70 g de farine
- le jus d'une orange
- ½ paquet de levure
- 2 œufs
- arôme : quelques gouttes de fleur d'oranger, ou café soluble, ou noix ...

### Les temps

- préparation : 15 mn
- cuisson : 5 mn

### Déroulé

- Dans le bol en plastique spécial micro-ondes, faites fondre le chocolat avec le beurre 2 mn au micro-ondes
- Mélangez à l'aide du fouet
- Ajoutez le sucre, le jus d'orange, la farine, la levure, l'arôme
- Terminez par les œufs
  
- Sortez votre plateau du micro-ondes
- Posez dessus votre moule dans lequel vous versez votre préparation
  
- Cuire à 800 / 850 watts pendant 3 à 5 mn (selon votre micro-ondes)
  
- Attendez 5 mn avant de démouler.
- Dégustez de suite : attention, c'est chaud !

*Vous pouvez accompagner ce gâteau d'une crème anglaise, très facile à réaliser avec le Cook'In.*

Bonne dégustation !

### Demarle avec Stella de La Rhune

<http://www.demarle-avec-stella.com>

### Produits associés

Gant de Four Guy Demarle

CH 8



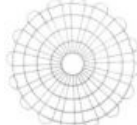
Moule Marguerite

FM 456



Grille Fleur

MA 11



Fouet Ergonomique

MA 111029



Fine Spatule Haute  
Température

MA 113720



Bol Plastique

MA 116452



Couteau Pelle à Tarte

MA 650176



Créer ma thématique