Gâteau chocolat et beurre de cacahuète

Un gâteau au chocolat très moelleux dans lequel on marbre du beurre de cacahuète. Le mariage sucré-salé fait fondre les gourmands.

8 personnes	12 min préparation	30 min cuisson	42 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 150 g de chocolat noir
- 100 g de beurre
- 120 g de sucre roux
- 3 œufs
- 80 g de farine
- 100 g de beurre de cacahuète
- 30 g de cacahuètes salées concassées

Préparation

1. Préchauffer le four à 175°C et chemiser un moule de 20 cm.
2. Concasser le chocolat dans le bol.
   8 sec / vitesse 7
3. Ajouter le beurre et faire fondre.
   3 min / 60°C / vitesse 2
4. Ajouter le sucre, les œufs et la farine et mélanger.
   20 sec / vitesse 4
5. Verser dans le moule, déposer le beurre de cacahuète par cuillerées et marbrer avec un couteau.
6. Parsemer de cacahuètes et cuire 30 minutes à 175°C.

Le conseil de Tiha
Réchauffe le beurre de cacahuète 10 secondes au micro-ondes pour qu'il se marbre facilement.

Conservation : 4 jours à température ambiante dans une boîte.