

Une nouvelle expérience: cuisiner

A new experience: cooking



- ◆ Les meilleures tartes du monde, cuisinées par les meilleurs chefs de l'île.
- ◆ The very best cakes in the world made by the best chefs in A Illa de Arousa.

Gâteau d'Alice

Alice's Cake

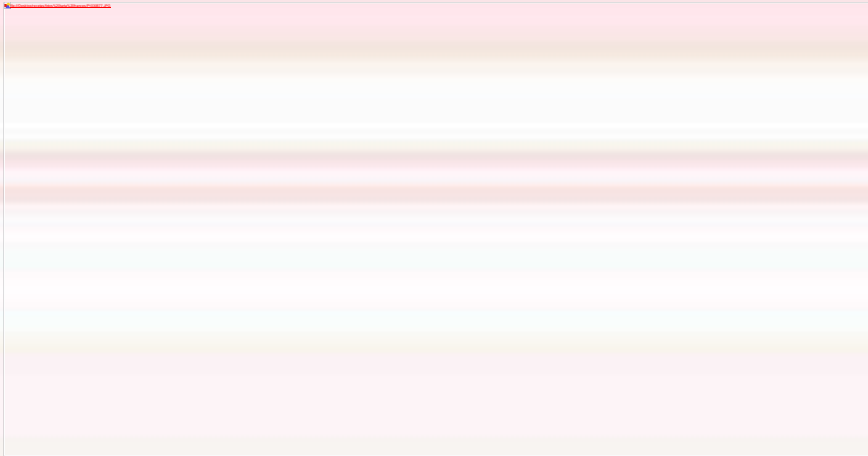
◆ INGRÉDIENTS

- ◆ 150 g de chocolat au lait,
- ◆ 150 g de beurre,
- ◆ 200 g de sucre,
- ◆ 150 g de farine,
- ◆ 5 oeufs,
- ◆ 1 sachet de levure chimique,
- ◆ 1 pincée de sel.

◆ INGREDIENTS

- ◆ 150 g milk chocolate,
- ◆ 150 g butter,
- ◆ 200 g sugar,
- ◆ 150 g flour,
- ◆ 5 eggs separated,
- ◆ 1 TSP baking powder,
- ◆ 1 pinch of salt.

PRÉPARATION



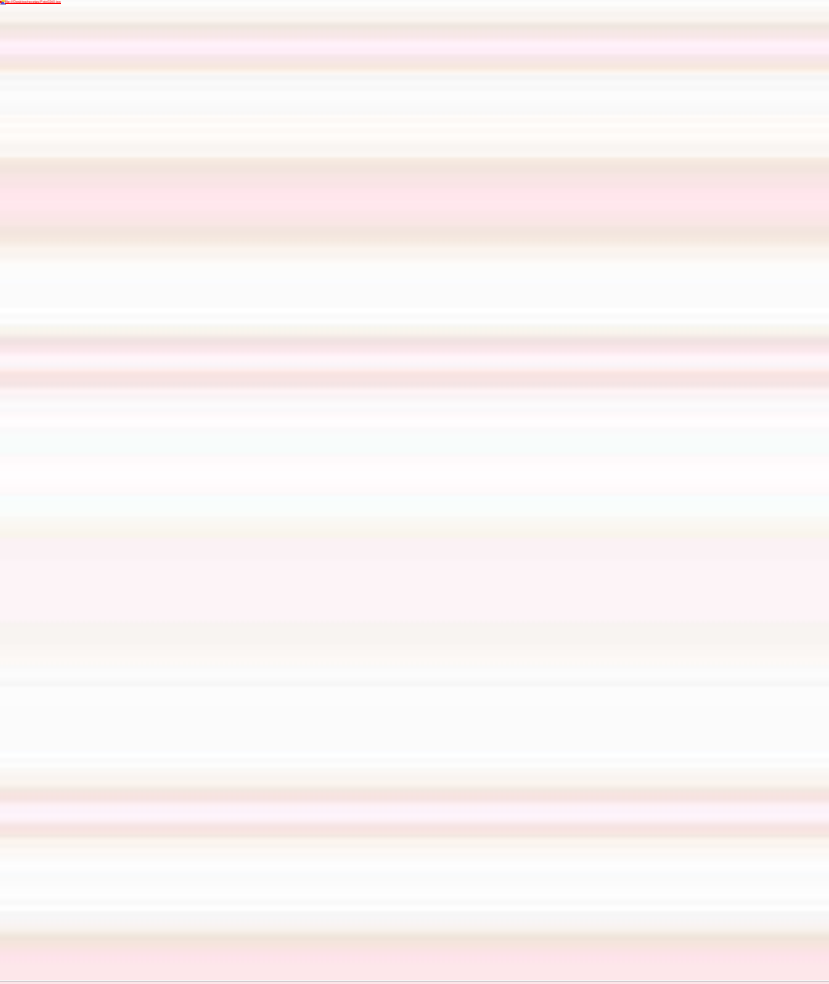
- ◆ 1. Cassez les oeufs en séparant les blancs de jaunes.

Separate eggs.



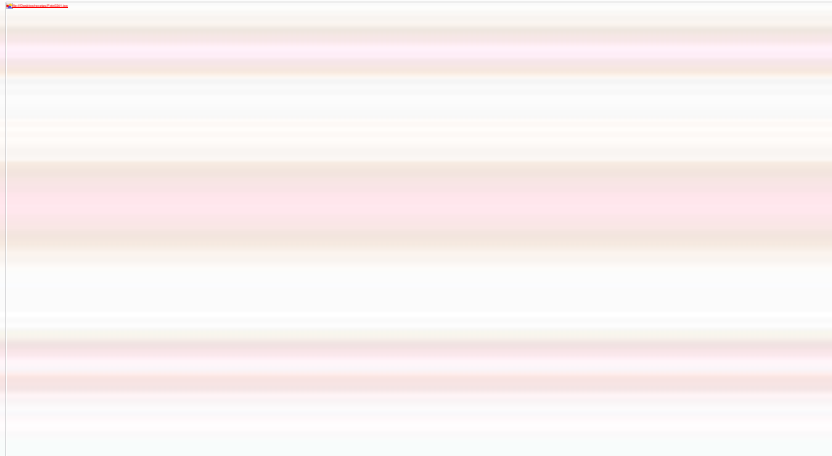
- 2. Battez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Whisk the eggs yolks and sugar, until pale and creamy.

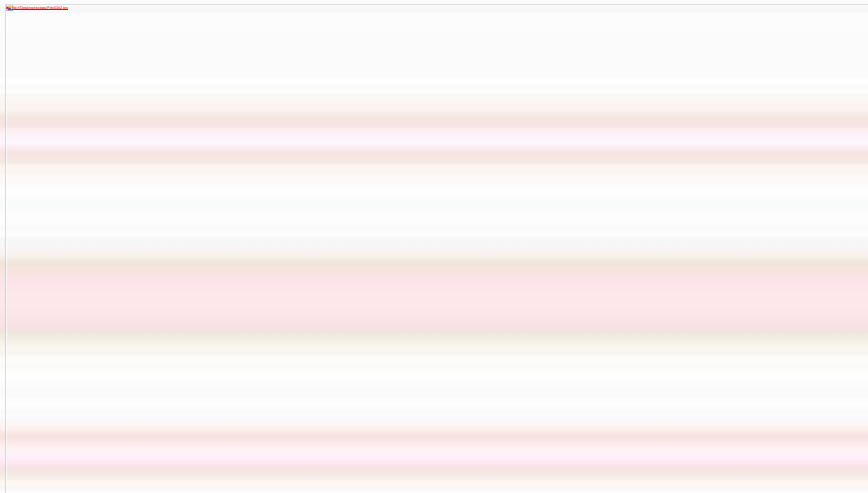


Faites tomber la farine et la levure en pluie et continuez à battre pour avoir une pâte lisse. Ajoutez 1 pincée de sel.

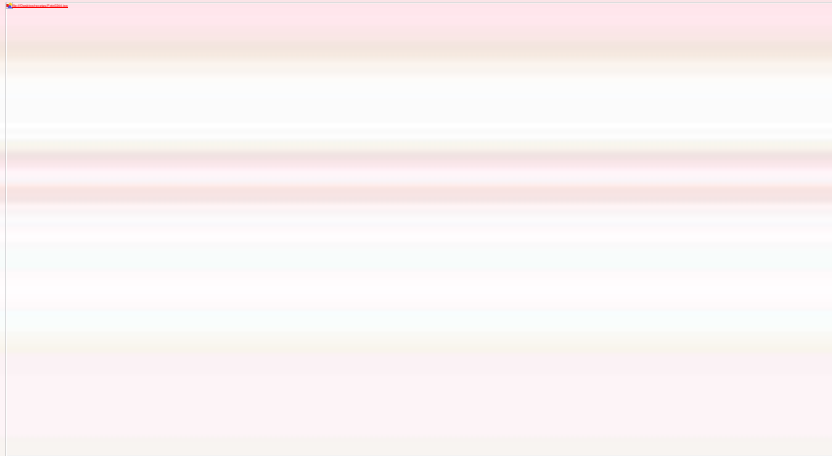
Sieve in the flour and baking powder and mix well. Add a pinch of salt.



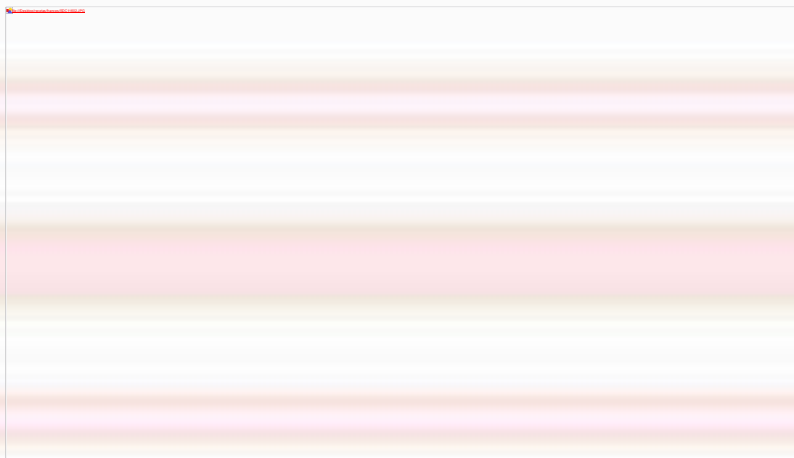
- ◆ Dans une casserole mise au bain-marie, mettez le chocolat cassé en morceaux avec le beurre.
- ◆ Laissez fondre; mélangez bien avant d'ajouter cette crème au reste de la pâte



- ◆ Place the chocolate broken into pieces and butter in a heatproof bowl over a pan of simmering water
- ◆ Melt the chocolate and butter, stir occasionally. Spoon the mixture into the bowl.

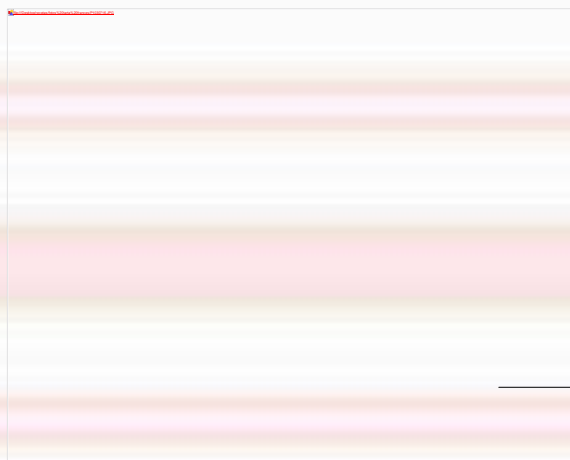
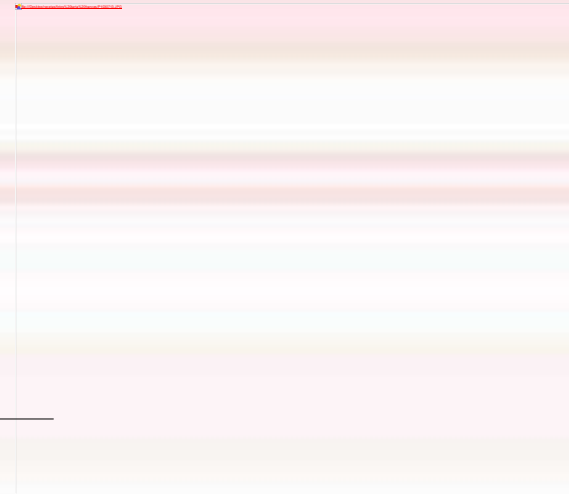


- ◆ Battez les blancs en neige ferme. Incorporez-les délicatement à l'ensemble en soulevant toute la masse.
- ◆ Beat the egg whites until soft peaks form and carefully fold into the mixture.



Beurrez un moule.

Grease the tin with butter.



Enfournez à four moyen (180°)
pendant 30 mn.

Bake at 180°C for 30'.