



EN 3 COUPS DE CUILLÈRE À POT...

COMMENT ON JOUE ?

1 - **Lisez** la recette du gâteau préféré de la Reine Elisabeth II, le **chocolate biscuit cake** et **soulignez** les ingrédients ainsi que **leur quantité** pour un gâteau de 6 personnes énumérez ci-dessous :



ÉTAPE 1

Émiettez les 227 g de petits-beurre grossièrement.

ÉTAPE 2

Fouettez les 113 g de beurre salé et les 113 g de sucre jusqu'à obtention d'une texture crémeuse. Versez ensuite les 113 g de chocolat fondu dans le mélange. Incorporez enfin 1 œuf, puis les biscuits émiettés.

ÉTAPE 3

Coulez l'appareil dans un moule rond de 15 cm de diamètre préalablement beurré (4 g de beurre doux), en tassant bien. Réservez au frais pour 3 heures.

ÉTAPE 4

Une fois la base figée, sortez-la du réfrigérateur pour la laisser revenir à température ambiante.

Déposez-la sur une grille à pâtisserie et nappez de 225 g de chocolat noir fondu, en lissant le dessus à la spatule. Laissez durcir (au frais ou non). Dégustez !



LE SAVIEZ-VOUS ?

Elizabeth II était une vraie cacao-addict. Son péché mignon absolu, celui sur lequel elle a jeté son dévolu à chaque afternoon tea, c'est... le chocolat biscuit cake. Dans les couloirs de Buckingham Palace, il se raconte d'ailleurs qu'elle n'en laissait pas une seule miette (quitte à en transporter les restes dans une petite boîte). Un délice dont raffolerait également le Prince William, qui l'a choisi comme second gâteau de mariage lors de son union avec Kate Middleton en 2011.



2 - Notez les quantités pour 6 personnes dans le tableau et convertissez-les pour 12 personnes :

INGRÉDIENTS	PETITS-BEURRE	CHOCOLAT NOIR	SUCRE EN POUDRE	BEURRE SALÉ	ŒUF	BEURRE DOUX (POUR LE MOULE)	CHOCOLAT NOIR (NAPPAGE)
Pour 6 pers.							
Pour 12 pers.							

SOLUTIONS : Pour 6 personnes les ingrédients sont : 227 g de petits-beurre, 113 g de chocola noir, 113 g de sucre en poudre, 1 œuf, 4 g de beurre doux pour le moule et 225 g de chocolat noir pour le nappage.
 Pour 12 personnes : 454 g de petits-beurre, 113 g de chocola noir, 226 g de sucre en poudre, 226 g de beurre salé, 2 œufs, 8 g de beurre doux pour le moule et 450 g de chocolat noir pour le nappage.