

Gâteau Boubou

Pour 6 personnes.

120 g de beurre, 120 g de sucre, 3 œufs, 75 g de farine, 120 g de chocolat en tablette.

Pour la crème : 120 g de sucre, 1 c à soupe de cacao, 15 g de beurre, 2 c d'eau, quelques, noix.

Faire ramollir sur feu doux le beurre et le chocolat et travailler soigneusement avec une cuiller de bois. Ajouter le sucre puis les jaunes d'œufs un par un. Batta les blancs en neige ferme et les incorporer au mélange en soulevant pour donner du volume.

Faire cuire à four moyen pendant 1/2 heure.

Préparer la crème au chocolat : faire ramollir 30 g de beurre, y ajouter le cacao, le sucre et un peu d'eau.

Travailler soigneusement puis laisser reposer au frais.

Démouler le gâteau quand il est cuit et le laisser refroidir. Avant de servir, recouvrir de crème au chocolat et décorer avec les noix.



Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.