

**Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...**

**<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>**

## **Recette Thermomix**

### **Cake au chocolat, flocons d'avoine, fruits et noix**

Recette perso d'après une recette existante de P. Hermé...J'ai modifié les quantités et les ingrédients...afin de l'alléger...



Préchauffez le four à 180°C.

100 g de chocolat noir à 70% de cacao (j'ai pris du Poulain noir dessert à 68%)  
1 briquette de crème fraîche liquide (de 20 cl, de préférence allégée)  
100 g de flocons d'avoine Fruits et Noix (de chez Quaker Oats)  
4 oeufs  
200 g de sucre  
1 pincée de sel  
140 g de farine + 60 g de maïzena  
1 sachet de levure chimique  
100 g de beurre allégé à 41 % de MG (+ du beurre pour le moule)

Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.  
Faites tiédir la crème fraîche et mélanger ces 2 préparations.

Ajouter les flocons d'avoine.

#### Dans le bol du TM

Oeufs + sucre + farine + sel + levure chimique  
**Mélanger 30 sec VIT 6**

Ajouter le mélange chocolat-flocons d'avoine.  
Faire fondre le beurre et l'incorporer à la pâte chocolatée. Beurrer un moule à cake de 28 cm. Verser la pâte.

**Cuire environ 50 min à 180°C.** (perso, je l'ai cuit seulement 30 min)

A la sortie du four, laissez le cake refroidir.  
Saupoudrez de sucre glace, décorer de noisettes ou de noix, de raisins etc...selon ce que vous avez dans votre placard...

