



Cake au chocolat et vin rouge

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Du chocolat, du vin rouge ? pour la réalisation d'un cake. Vision-plaisir n'a plus de limite !

Ingrédients de la recette :

- 200 g de beurre pommade
- 225 g de farine type 45
- 180 g de sucre en poudre
- 4 œufs entiers
- 1 g de cannelle en poudre
- 12 g de levure chimique
- 125 g de vin rouge* (bordeaux supérieur)
- 2 g de poudre de vanille
- 35 g de poudre de cacao
- 150 g de chocolat noir 55%

Pour 10 personnes

La confection de la recette :

Mélanger le **beurre en pommade** avec la **farine** dans la cuve du batteur en utilisant la feuille de l'appareil. Ajouter ensuite le sucre en poudre et les **œufs entiers**. Sans trop malaxer, ajouter la cannelle en poudre, la poudre de vanille, la poudre à lever et le vin rouge. **Ajouter la poudre de cacao** et **malaxer 2 minutes** en petite vitesse. **Fondre le chocolat** et l'ajouter à votre appareil à cake. Beurrer un moule à cake puis ajouter de la poudre de cacao pour le chemiser le moule à cake.

Ôter l'excédent de poudre de cacao et verser votre appareil à cake. Cuire dans un four chaud 170° C **pendant 30 minutes**. Vérifier la cuisson en piquant une lame de couteau dans le cake. **La lame du couteau** doit ressortir propre et chaude. Démouler après cuisson et laisser refroidir complètement avant dégustation.

Plaisir