



## Cakounet de Philippe Conticini

### Ingredients

120g d'oeuf
115g de beurre
100g de chocolat noir
50g de chocolat au lait
55g de sucre muscovado
45g de farine
15g de farine de châtaignes

### Étape de la recette

- Pour un cake de 20cm -

Préchauffer le four à 160°C

Faire fondre ensemble le beurre, le chocolat noir et le chocolat au lait

Fouetter les oeufs et le sucre

Incorporer le mélange chocolat/beurre fondu

Ajouter les farines et mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène

Verser la pâte dans le moule à cake préalablement beurré

Enfourner 20 minutes