

# Gâteau au chocolat à la vapeur douce avec le Vapok

## Ingrédients (pour 6 à 8 parts) :

- 200 g de chocolat noir pâtissier
- 100 g de beurre
- 150 g de sucre complet (ou coco)
- 200 g de farine (complète ou poudre d'amande)
- 120 ml de lait végétal
- 1 sachet de levure
- 4 œufs

## Matériel nécessaire :

- Cuiseur vapeur douce Vapok
- Moule compatible (env. 15 x 12 x 6 cm)
- Papier cuisson

## Préparation :

- Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.
- Battre les œufs et le sucre jusqu'à blanchiment.
- Ajouter la farine et la levure. Mélanger.
- Incorporer le mélange chocolat-beurre, puis le lait.
- Verser la pâte dans le moule chemisé.
- Cuire à la vapeur douce dans le Vapok pendant 35 min.
- Laisser tiédir avant de démouler.

 Accompagnez ce gâteau d'un coulis fruits rouges ou de noisettes grillées pour un final fondant et festif.