Gâteau au vin rouge

Type de recette: Dessert Origine: Alsace Saison: Toutes

Préparation : 10 mn
Cuisson : 50 mn

Ingrédients pour 4 personnes:

- 125 g de sucre
- 200 g de beurre mou
- 4 œufs
- 200 g de farine
- 100 g de chocolat râpé
- 2 c à soupe de cacao en poudre
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 1 sachet de levure chimique
- 12 cl de vin rouge
- 1 pincée de sel

La recette:

1- Dans un grand saladier, déposer la farine et creuser un puits. Ajouter tous les ingrédients en terminant par le vin et bien mélanger afin d'obtenir une pâte très lisse.

2- Beurrer un moule à cake et y verser l'appareil.

3- Enfourner 50 mn dans un four préchauffé à 180° tout en surveillant.

4- Démouler et saupoudrer de sucre glace après refroidissement.

Les conseils du sommelier:

Un champagne rosé ou un cidre brut.

Notes :----------