

# zeste

## Pouding au chocolat renversé au cognac flambé

par **COMMUNAUTÉ**

Quantité : **8 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **1 h 10 min**

Préparation **20 min**

Cuisson **50 min**



PUBLICITÉ

### Ingrédients

315 ml (1 1/4 tasses) de farine

190 ml (3/4 tasse) de sucre

10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte

1.25 ml (1/4 c. à thé) de sel

28 g (1 oz) de chocolat noir non sucré

30 ml (2 c. à soupe) de beurre

125 ml (1/2 tasse) de lait

5 ml (1 c. à thé) de vanille

125 ml (1/2 tasse) de noix de coco ou noix de grenoble concassées

30 ml (2 c. à soupe) de cacao

125 ml (1/2 tasse) de cassonade

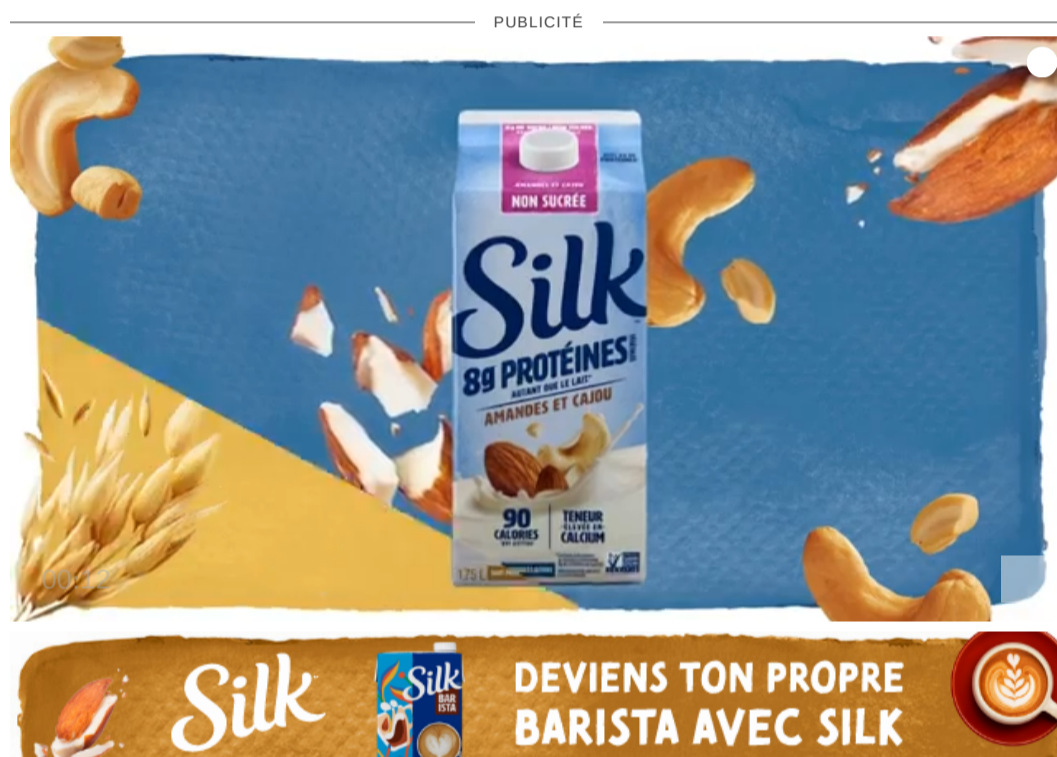
125 ml (1/2 tasse) de sucre

250 ml (1 tasse) d'eau bouillante

60 ml (1/4 tasse) de cognac









### Préparation

1. Mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel.
2. Faire fondre le beurre et le chocolat et y ajouter le lait et la vanille.
3. Mélanger le liquide et le sec et ajouter les noix de coco ou les noix de grenoble.
4. Graisser un moule cheminée d'environ 7,5po de diamètre.
5. Vider le mélange dans le moule. Réserver.
6. Mélanger le cacao, la cassonade et le sucre et saupoudrer sur le mélange à gâteau.
7. Verser la tasse d'eau bouillante sur le tout.
8. Cuire au four à 350° pendant 45 minutes à 1 heure.
9. Renverser dans une belle assiette lorsque prêt.
10. Faire chauffer le cognac dans une petite casserole. Remplir une louche en métal de cognac chauffé et prudemment faire flamber. Verser doucement l'alcool en feu sur votre gâteau.



PUBLICITÉ

## Nutrition

-  Sans sésame
-  Sans moutarde
-  Sans fruits de mer
-  Sans arachides
-  Sans noix
-  Sans oeufs
-  Sans poisson
-  Sans soya