

Gâteau au chou-colat blanc

Ingrédients

- 100 g de chou blanc râpé
- 100 g de chocolat blanc
- 180 g de farine
- 10 cl de lait
- 2 œufs
- 80 g de sucre
- 80 g de beurre mou
- 1/2 sachet de levure
- 50 cl d'eau



Les étapes

- faites blanchir le chou blanc dans de l'eau bouillante pendant 3 minutes.
- Une fois blanchi, rincez et égouttez le chou et réservez.
- Faites préchauffer le four à 180°.
- Dans une casserole battez les œufs, ajoutez le sucre puis le lait en fouettant bien à chaque étape.
- Incorporez la farine et la levure à la première préparation en fouettant bien.
- Mettez le beurre en dés et le chocolat blanc en morceaux dans un bol.
- Faites en remuant régulièrement jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
- Incorporez le chou dans la préparation au chocolat et mélangez puis versez le tout dans la préparation à base de farine et mélangez.
- Déposez votre appareil à gâteau dans un moule légèrement beurré à bords haut.
- Enfournes pendant 30 minutes pour un four à chaleur tournante. Attention le temps de cuisson peut varier selon le diamètre de votre moule

• Sources <https://www.recettesduchef.fr/Recettes/Gateaux/gateau-au-chou-colat-blanc.html>