

Recette du gâteau au chocolat 4^{ème}

Qui sera la meilleure pâtissière ou le meilleur pâtissier du collègue ?

Voici la recette :

Préparation 10% de 2h30, Cuisson $\sqrt{3600}$ minutes, Repos $7,2 \times 10^3$ secondes



Ingredients

(pour environ 6 personnes)

? Œufs avec ? $\times 7 - 3 = 25$

$1,5 \times 10^2$ grammes de sucre

$(-3) \times (-5) + 2 \times (-7)$ cuillère(s) à soupe d'eau

5^3 grammes de beurre

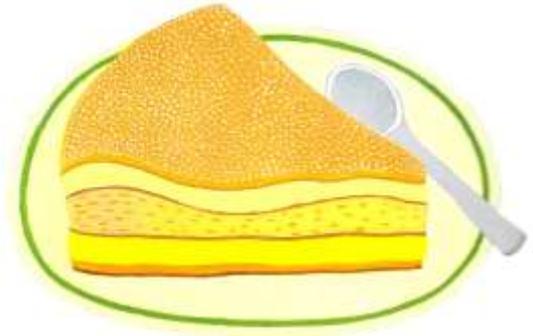
$5(4x - 1)$ grammes de farine pour $x = 6$

$\frac{6}{4} \times (\frac{2}{3} - \frac{2}{5}) \times \frac{5}{2}$ Litre de lait

$\frac{4}{3} \div \frac{2}{3} - 1$ gousse(s) de vanille

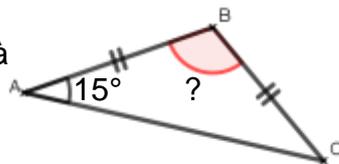
$\frac{153}{153}$ pincée(s) de sel

du sucre glace pour décorer (facultatif)



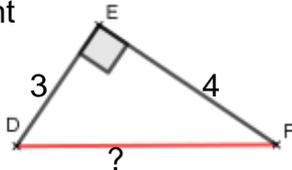
Le gâteau est magique, parce qu'une fois bien froid, il se compose d'une couche de farine au-dessous, d'une de crème au milieu et d'un biscuit sur le dessus.

1. Préchauffe le four à



2. Gratte la gousse de vanille dans le lait et chauffe le lait. Puis laisse-le tiédir.

3. Sépare les jaunes des blancs d'œufs. Mélange au batteur tes jaunes avec le sucre et l'eau pendant



minutes, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.

4. Fais fondre le beurre au micro-ondes et laisse-le tiédir. Ajoute-le beurre fondu, puis la farine et le sel au mélange d'œufs (toujours au batteur !).

5. Ajoute-le lait en continuant de battre.

6. Monte-les blancs en neige.

7. Incorpore délicatement et en plusieurs fois les blancs en neige à la pâte à l'aide d'une spatule (le mélange est liquide : c'est normal !).

8. Verse la préparation dans un moule beurré et mets-le au four **au bain marie** pendant $\sqrt{3600}$ minutes (ça veut dire que ton moule doit être placé dans un moule plus grand qui contient de l'eau : la cuisson est donc très douce ! C'est une étape essentielle à la réussite de ce gâteau).

9. Laisse le gâteau refroidir puis mets-le au réfrigérateur pendant au minimum $7,2 \times 10^3$ secondes. Saupoudre-le de sucre glace au moment de servir !