

Ice Cream Chocolate Cake

Ingrédients pour un moule à cake de 25/27 cm de long :

. Pour le cake

- 300 g de crème glacée Carte d'Or Chocolat Noir ramollie à température ambiante
- 200 g de farine
- 100 g de sucre
- 1 sachet de levure chimique

. Pour le crust aux noix

- 50 g de noix ou noix de pécan
- 50 g de cassonade
- 25 g de beurre mou

Préparation :

Préchauffez le four à 180° C.

Préparez le crust au noix en mixant les ingrédients. Réservez.

Préparez le cake en mélangeant au batteur électrique tous les ingrédients jusqu'à obtenir un appareil homogène.

Versez dans un moule à cake beurré, puis répartissez le crust sur toute la surface.

Enfournez et laissez cuire 35 à 40 minutes.

Laissez refroidir hors du four et coupez des tranches.

Servez.

<http://philomavie.blogspot.com>