



Gâteau moelleux au chocolat

Recette pour 8 à 10 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 45 min.

Ingrédients

Oeufs : 6 (= 300 g sans les coquilles)
Sucre : 250 g
Beurre (mou) : 200 g
Chocolat noir à pâtisser : 150 g
Farine : 100 g
Levure chimique : 1/2 sachet

Beurre et cacao amer pour le moule

Matériel

un batteur sur socle
un moule à manqué de 24 cm
une balance ménagère



Réalisation > la préparation

1. Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.
2. Fouetter longuement les jaunes avec le sucre.
3. Faire fondre le chocolat avec le beurre, au bain-marie ou au four à micro-ondes. Bien lisser la crème obtenue et l'incorporer aux jaunes sucrés.
4. Ajouter enfin la farine et la levure.
5. Monter les blancs en neige et les incorporer très délicatement à la préparation chocolatée.
6. Préchauffer le four à 180°C.
7. Beurrer et saupoudrer de cacao amer le fond et les bords du moule à manqué, puis verser la pâte.
8. Enfourner pour 45 minutes de cuisson, puis laisser tiédir avant de tenter de démouler. Saupoudrer éventuellement de cacao amer pour le décor.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com