



Le 200

Recette pour 4 à 6 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 20 min.

Ingrédients

Beurre : 200 g
Chocolat noir : 200 g
Oeufs : 4 (soit 200 g)
Sucre : 200 g

Cacao amer + beurre pour le moule

Matériel

une plaque à pâtisserie
une grande jatte
du papier sulfurisé
une balance ménagère



Réalisation > la préparation

1. Faire fondre au micro-ondes le chocolat et le beurre coupé en petits morceaux dans une jatte. Bien lisser quand tout est fondu.

- au lieu de 200 g d'un chocolat noir à pâtisser, j'utilise parfois plutôt 100 g de chocolat noir + 50 g de praliné Pralinoise + 50 g de chocolat au lait -

2. Préchauffer le four à 150°C. Beurrer et saupoudrer de cacao un moule à manqué.

- cela permettra à la pâte de ne pas accrocher et de pouvoir démouler le gâteau en douceur, mais je vous conseille d'utiliser, si vous avez, un moule à charnière -

3. Fouetter les oeufs entiers avec le sucre en poudre. Puis incorporer la préparation au chocolat fondu. Bien lisser le tout.

- j'ai tendance à diminuer régulièrement la dose de sucre : 150 g suffisent déjà, c'est affaire de goût, et aussi affaire de chocolat. Plus le chocolat choisi est corsé, plus le sucre est nécessaire pour en adoucir la force -

4. Verser dans le moule. Enfourner pour 20 min à 150°C.

5. Laisser complètement refroidir avant de tenter de démouler.

- le 200 ne vous semblera pas complètement cuit à sa sortie du four, c'est normal. Il ressemblera plutôt encore à une mousse en son centre, mais celle-ci se solidifiera pendant la phase de refroidissement. C'est d'ailleurs de là qu'il tiendra tout son fondant -

6. Sortir le gâteau du réfrigérateur plusieurs heures avant dégustation pour qu'il ne soit ni trop ferme ni froid, mais délicieusement onctueux et fondant. Saupoudrer de poudre de cacao amer la surface si vous le souhaitez.

- et si vous avez manqué de temps pour tiédir le fondant, n'hésitez pas à passer votre part une dizaine de secondes au micro-ondes à puissance moyenne -

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com