



Le cake au cœur fondant de chocolat

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 20 à 22 min.

Ingrédients

Beurre : 250 g
Sucre : 250 g
Farine : 125 g
Oeufs : 4
Fécule de pommes de terre : 75 g
Cacao amer : 50 g
Levure chimique : 1/2 sachet (= 5 g)
Vanille pure : 1 c.a.c., en poudre

Cacao amer + beurre pour le moule

Matériel

un moule à cake classique
ou en silicone
2 jattes
une balance ménagère
un fouet électrique



Réalisation > la préparation

1. Beurrer et saupoudrer un moule à cake de cacao Van Houten ou de sucre glace, mettre au frais quelques instants, le temps de préchauffer le four à 225°C.
2. Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.
3. Fouetter les jaunes avec le sucre pour obtenir une mousse éclaircie.
4. Faire fondre le beurre, verser sur la mousse des jaunes, mélanger doucement. Y ajouter le cacao, la farine, la fécule, la levure, parfumer de vanille, et bien mélanger le tout.
5. Monter les blancs en neige. Les incorporer ensuite doucement à la préparation, en soulevant pour aérer un peu la pâte.
6. Verser dans le moule.

Réalisation > la cuisson

7. Enfourner pour 10 min, recouvrir ensuite de papier d'aluminium, puis remettre au four pour 10 autres minutes à 200°C s'il s'agit d'un moule en silicone ou pour 12 minutes s'il s'agit d'un moule métallique.
8. Laisser tiédir, démouler, puis laisser complètement refroidir.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com

Le cake au cœur tendre de chocolat