



Le gâteau au chocolat blanc et vanille

Recette pour 4 à 6 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 35 min.

Ingrédients

Oeufs : 4
Chocolat blanc : 200 g
Beurre : 175 g
Sucre en poudre : 125 g
Farine : 100 g
Maïzena : 50 g
Levure chimique : 1/2 sachet
Vanille pure en poudre : 1 c. à s.

18 gros Dragibus
Poudre d'or

Matériel

un moule à gâteau haut et/ou large
une balance ménagère
un bol passant aux micro ondes
deux grandes jattes
un fouet
une cuillère en bois



Réalisation > la préparation

1. Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.
2. Faire fondre dans un bol passant aux micro ondes le chocolat coupé en morceaux et le beurre. Lisser ensuite à la cuillère en bois.
3. Pendant ce temps, fouetter le sucre en poudre avec les jaunes d'oeufs pour obtenir une mousse. Saupoudrer de vanille et mélanger à nouveau.
4. Ajouter le chocolat fondu, puis la farine, la maïzena et la levure. Bien mélanger et lisser le tout.
5. Monter les blancs d'oeufs en neige et les incorporer doucement au reste de la préparation.
6. Préchauffer le four à 175°C. Verser la pâte dans le moule à gâteau jusqu'à quelques centimètres du bord.
- inutile de préparer (beurrer et fariner) le moule s'il est comme le mien en silicone -
- il m'est resté un peu de pâte, que j'ai fait cuire dans un petit ramequin à part, 10 minutes, selon ma recette des coeurs coulants de chocolat. Très coulants à coeur, c'est un régal aussi ! -

Réalisation > la cuisson

7. Enfourner pour 35 minutes. Laisser tiédir avant de tenter de démouler.
8. Décorer de Dragibus, collés avec un peu de chocolat blanc fondu, et orner le tout de poudre d'or déposée au pinceau !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com