



Le gâteau moussoux du Père Noël

Recette pour 4 à 6 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 30 min.

Ingrédients

Pères Noël en chocolat : 200 g
Beurre salé : 75 g
Beurre doux : 50 g
Oeufs : 4
Sucre en poudre : 125 g
Cacao amer en poudre : 30 g
Farine : 50 g

Beurre et cacao amer pour le moule

Matériel

un bol
deux grandes jattes
une balance ménagère
un fouet
un moule à manqué de 20 à 24 cm



Réalisation > la préparation

1. Séparer les jaunes des blancs d'oeufs, chaque sorte dans une des grandes jattes.
2. Faire fondre aux micro-ondes les 2 beurres et le chocolat dans un bol. Lisser ensuite le tout.
3. Verser cette préparation chocolatée dans la jatte des jaunes, puis le sucre et le cacao en poudre et mélanger soigneusement jusqu'à obtenir une pâte lisse et uniforme.
- il faut veiller à ne pas avoir de grumeaux, vous pouvez éventuellement passer la pâte au mixer -
4. Verser ensuite la farine en deux fois et bien mélanger l'ensemble.
5. Monter les blancs en neige bien ferme et les incorporer à la préparation avec délicatesse.
6. Préchauffer le four à 150°C. Beurrer le fond et les bords du moule à manqué, et saupoudrer l'ensemble de cacao amer en poudre.
- je préfère saupoudrer de cacao amer que de farine, c'est juste esthétique, pour une question d'assortiment de couleur -
7. Verser la pâte dans le moule.
8. Enfourner pour 30 minutes à 150°C.
9. Laisser complètement refroidir avant de le déguster.
- il peut même sortir du réfrigérateur au dernier moment, si vous l'avez réalisé la veille -

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com