



Mon gâteau très fort en chocolat

Recette pour 4 à 6 personnes environ. Préparation : 10 min. Cuisson : 25 min.

Ingrédients

Chocolat noir à pâtisser : 225 g
Beurre : 125 g
Œufs : 4
Sucre en poudre : 50 g
Maïzena® : 15 g
Cacao amer en poudre : 20 g

Beurre et cacao amer pour le moule

Matériel

un bol
deux jattes
un moule en silicone de 16 cm
une maryse en silicone
un fouet à main
un batteur
une balance ménagère
une cuillère en bois



Réalisation > la préparation

1. Dans le bol, faire fondre au micro-ondes le chocolat et le beurre coupé en petits morceaux. Bien lisser à la cuillère en bois quand tout est fondu.
2. Séparer les blancs des jaunes et fouetter ces jaunes avec le sucre jusqu'à blanchiment.
3. Leur ajouter la Maïzena® et le cacao amer.
4. Ajouter à la préparation chocolatée et bien lisser.
5. Fouetter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation au chocolat.
6. Préchauffer le four à 175°C. Beurrer / graisser le moule et en saupoudrer l'intérieur de cacao amer.

Réalisation > la cuisson

7. Verser dans le moule. Enfourner pour 25 minutes.
8. Laisser refroidir au moins 1 heure avant de le démouler.
9. Le décorer éventuellement de cacao amer ou de poudre d'or alimentaire !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com