



Gâteau au chocolat

Ingrédients

- 250 g de chocolat à cuire
- 3 cuillères à soupe d'eau
- 120 g de beurre + 10 g (pour le moule)
- 6 œufs
- 6 cuillères à soupe de farine
- 250 g de sucre

Matériel

- 1 moule à manquer
- 1 pinceau
- 2 saladiers
- 1 casserole
- 1 cuillère en bois
- 1 batteur électrique + fouets à blancs en neige
- 1 chinois
- 1 balance

Technique

- Graisser le moule à manquer à l'aide du pinceau et des 10 g de beurre fondu.
- Allumer le four.
- Faire fondre le chocolat à feu très doux avec l'eau en remuant avec une cuillère en bois.
- Quand il est bien lisse, y ajouter le beurre hors du feu.
- Séparer les blancs d'œufs des jaunes. Réserver les blancs dans un saladier.
- Dans l'autre saladier, mélanger vigoureusement les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que la pâte blanchisse.

- Y ajouter la farine tamisée avec le chinois.
- Monter les blancs en neige très ferme.
- Les incorporer délicatement à la pâte.
- Verser la pâte dans le moule et faire cuire au four 30 mn environ.
- Démouler après cuisson et manger le gâteau tiède ou froid.

Truc du chef

- Pour que les blancs en neige ne retombent pas, les incorporer délicatement à la pâte à l'aide d'une fourchette en soulevant la pâte délicatement.
- Pour obtenir des blancs très fermes, il faut absolument éviter qu'il n'y ait du jaune d'œuf dans les blancs. On peut aussi ajouter une pincée de sel fin.

Suggestions

- Le gâteau peut être décoré avec du sucre glace saupoudré au dessus du gâteau au travers d'un papier découpé ou d'un napperon en dentelle.
- Si vous disposez d'un four micro-ondes le chocolat peut-être mis à fondre quelques minutes à puissance moyenne. Attention : pas d'objet métallique !