

GÂTEAU MOELLEUX AU CHOCOLAT



Ingrédients :

- 200 g de chocolat noir
- 175 g de beurre
- 4 œufs
- 150 g de sucre en poudre
- 80g d'amandes en poudre
- 30 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Matériel :

- 1 balance
- 1 casserole
- 2 saladiers
- 1 fouet
- 1 tamis
- 1 cuillère en bois
- 1 batteur
- 1 moule
- papier cuisson

Préparation :

- Préchauffez le four à 200°C.
- Cassez le chocolat en morceaux dans une casserole avec le beurre. Faites fondre à feu doux.
- Cassez les œufs en séparant le blanc du jaune dans deux saladiers
- Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs et le sucre afin d'obtenir un mélange mousseux. Puis, rajoutez en tamisant : la farine, la poudre d'amande, la levure et le sel. Versez enfin le chocolat fondu en mélangeant.
- Montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Incorporez-les délicatement à la préparation.
- Chemisez un moule de papier cuisson.
- Versez la préparation dans le moule.
- Faites cuire à 200°C environ 25 min. L'intérieur doit être encore un peu mou.