

Recette SUCRÉE

Nombre de personnes : 8 - Temps de préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn - Difficulté : Facile



Délice au chocolat

> Préparation

- Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie. Séparer les jaunes des blancs d'œufs. Réserver les blancs.
- Fouetter les jaunes avec le sucre en poudre dans une jatte jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer ensuite la farine, la Maïzena, puis le chocolat fondu en remuant vivement.
- Préchauffer le four th. 150°C.
- Monter les blancs en neige avec le sel. Incorporer ensuite délicatement à la préparation au chocolat. Verser cette pâte dans un moule rond. Enfourner et laisser cuire 30 minutes.
- Démouler sur une grille et laisser refroidir. Servir le gâteau à température ambiante, saupoudré d'un voile de sucre glace tamisé à travers une passoire fine ou de cacao.

Ingrédients

- 150g de chocolat noir riche en cacao
- 6 c à café de beurre 41%
- 6 petits œufs
- 5 c à soupe de sucre en poudre
- 1 c à soupe de farine
- 2 c. à soupe de Maïzena
- 1 pincée de sel