

Gâteau au chocolat

Ingrédients :

- 85 grs de chocolat Lindt Dessert à 70%
- 35 grs de poudre de cacao
- 12,5 cl d'eau bouillante
- 200 grs de sucre roux
- 2 jaunes d'oeufs
- 80 grs de farine
- 4 blancs d'oeufs

Préparation :

Préchauffez le four à 150° C.

Tapissez de papier sulfurisé le fond et les côtés d'un moule à manqué.

Faites fondre à feux doux le chocolat.

Hors du feu, ajoutez le cacao, l'eau bouillante et le sucre.

Remuez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Ajoutez les jaunes d'oeufs, fouettez pour bien amalgamer le tout.

Incorporez la farine.

Battez les blancs en neige très ferme, puis incorporez-les à la préparation au chocolat, en remuant délicatement.

Versez la pâte dans votre moule.

Faites cuire 40 minutes, puis laissez reposer 5 minutes avant de la démouler sur une grille métallique.

Décorez de sucre glace une fois le gâteau complètement refroidi.