

Le vrai bon gâteau au chocolat



Source : Magazine "Saveurs/Best of 2010".

Il est tout moelleux à l'intérieur et vous pouvez le cuire un peu moins longtemps, si vous le préférez fondant, pourquoi pas ?

6 œufs
100 g de beurre
250 g de chocolat noir dessert
200 g de sucre en poudre (je n'en ai mis que 100 g et ça suffit bien !)
50 g de farine

Préchauffez le four à 200°C

Beurrez un moule à gâteau ou comme moi, prenez le moule tournesol Demarle, en silicone. Vous pouvez prendre un moule plus petit, comme le moule tablette ou même le moule marguerite (le gâteau sera plus épais et encore plus moelleux)

Séparez les blancs des jaunes. Coupez le beurre en dés.

Faites fondre le chocolat au bain-marie, puis ajoutez le beurre. Quand le mélange est bien lisse et fondu, versez-le dans une jatte. Ajoutez le sucre et les jaunes d'œufs. Mélangez bien. J'ai mélangé le tout dans le bol du KitchenAid avec le batteur plat, jusqu'à ce que tout soit bien homogène.

Incorporez les blancs battus en neige puis la farine. Mélangez doucement à la cuillère en bois.



Versez la pâte dans le moule que vous aurez choisi et baissez la température du four à 180°C.

Enfournez le gâteau. Laissez cuire jusqu'à ce que la pointe d'un couteau plantée dedans ressorte sèche. Dans le moule tournesol Demarle, il a cuit 20 min.