Gâteau ultra moelleux
au chocolat et au piment d'Espelette

Préparation : 15 minutes
Cuisson : 30 minutes

Pour 8 personnes :

- 150 g de chocolat à 70% de cacao
- 150 g de beurre
- 3 œufs
- 150 g de sucre en poudre
- 75 g de farine
- 75 g de Maïzena
- 1 cuillerée à café de levure
- 1 cuillerée à café de piment d'Espelette

1. Préchauffer le four à 180°C.

2. Dans un saladier, fouetter vivement les 3 jaunes d'œufs avec 100 g de sucre en poudre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

3. Dans un bain-marie, faire fondre le chocolat avec le beurre. Verser le chocolat sur les jaunes d'œufs et mélanger vivement. Ajouter la farine, la Maïzena, la levure et le piment d'Espelette. Bien mélanger.

4. Battre les 3 blancs d'œufs en neige ferme, dans les derniers tours de batteur, ajouter les 50 g de sucre en poudre restants. Incorporer les œufs en neige à la préparation au chocolat.

5. Verser dans un moule à manquer beurré de 26 cm de diamètre et enfourner pendant 30 minutes. Laisser refroidir avant de démouler sur une grille.

Recette publiée par Nanie sur http://naniecuisine.canalblog.com