

Gâteau fondant au chocolat amer et sa sauce café

Préparation 15 mn

Cuisson 1 h environ suivant le four

Les ingrédients pour 8 personnes :

6 oeufs

200 g de chocolat amer

200 g de sucre

200 g de beurre mou

40 g de farine

Quelques physalis pour la déco

Du sucre glace

Pour la crème café :

4 jaunes d'oeufs

60 g de sucre en poudre

50 cl de lait

Extrait de café

Casser le chocolat et le faire fondre au M.O. ou au B.M. Séparer les blancs de jaunes d'oeufs. Travailler les jaunes avec le sucre (conserver cependant 2 c à s de sucre) jusqu'a ce que le mélange soit clair et coulant, ajouter le chocolat fondu puis le beurre ramolli, la farine en pluie.

Battre les blancs en neige et quand ils sont presque montés ajouter les 2 c à s de sucre réservées en continuant à battre. Ajouter les blancs dans la pâte au chocolat en 2 fois (1/3 pour détendre la pâte puis les 2/3 restants avec délicatesse).

Verser dans un moule à manquer de 24 cm de diamètre que vous aurez beurré même s'il est antiadhésif et que vous aurez ensuite saupoudrer de sucre en poudre. Cuire 1 h environ à four préchauffé à 130° (à adapter suivant le four). Le gâteau doit être ferme sur le dessus et rester tendre souple à l'intérieur. Attendre 5 mn avant de démouler. Le gâteau va descendre un peu en refroidissant. Au moment du service, le saupoudrer de sucre glace et décorer avec des physalis.

Pour la sauce café : Préparer une crème anglaise en blanchissant les jaunes avec le sucre et en versant dessus, en mélangeant, le lait bouillant.

Reverser dans la casserole votre mélange est faire chauffer sans bouillir à la nappé (la crème ne doit pas dépasser 84°). Vous devez sentir avec la cuillère que le mélange épaissit. Si par malheur vous faites bouillir votre crème anglaise vous pouvez la rattraper en la mixant. Ajouter de l'extrait de café suivant votre goût. Réserver au frais jusqu'au service. Servir le gâteau avec la sauce café.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>