

Moelleux au chocolat

CUISIMAGES

Réf :
5001

Type :
Gâteau

Préparation :
20 min
Repos:

Cuisson :
25 min
A 180 °C

Coût :
  

Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 6 personnes

- 200g de chocolat dessert noir
- 4 oeufs
- 150g de beurre
- 2 cuillères à soupe de farine
- 150g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel



Dans une casserole à fond épais, faites fondre à feux doux, le chocolat et le beurre coupé en morceaux en n'oubliant pas de remuer pour obtenir une préparation lisse. Laissez tiédir.

Dans 2 jattes, séparez les blancs des jaunes. Ajoutez le sucre aux jaunes d'œufs et battez jusqu'à ce que le mélange éclaircisse et double de volume



Incorporez alors la farine, mélangez ...



... puis ajoutez le chocolat fondu sans cesser de tourner.



Préchauffez le four (thermostat 6 – 180 °C)

Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel.



Incorporez les blancs au chocolat, en soulevant la masse délicatement. (Pour obtenir une préparation bien homogène, incorporez d'abord un tiers des blancs pour détendre la pâte, puis la totalité).



Beurrez un moule et versez la préparation. Faites cuire 20 à 25 min.



Conseils
Variante
Vins

Accompagnez d'une glace à la vanille