

Moelleux au chocolat By Cath

Version Classique

Nombre

6-8 personnes

Préparation

15 minutes

Cuisson

30 minutes

Pause

--



 COOKING By Cath

DESSERT

INGREDIENTS :

- 125g farine
- 125g beurre
- 4 œufs (gros)
- 250g sucre
- 200g chocolat noir (dessert)
- 1/2 sachet levure chimique
- 1 pincée de sel

Matériel :



- Moule à manqué (Diamètre 24 cm)

Préparation :

- Faire fondre le chocolat coupé en morceaux et le beurre.
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs
- Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
- Ajouter le chocolat fondu et bien mélanger.
- Mélanger soigneusement la farine avec la levure
- Mélanger le mélange farine & levure avec la préparation chocolatée
- Préchauffer le four à 180°C
- Ajouter une pincée de sel dans les blancs et les battre en neige très ferme.
- Incorporer petit à petit les blancs d'œufs à la préparation chocolatée et mélanger en soulevant bien la préparation afin qu'ils ne retombent pas.
- Beurrer un moule à manqué et saupoudrer légèrement le fond de farine afin de faciliter le démoulage.
- Verser la préparation dans le moule.
- Faire cuire au four 30 mn à 180°C (la pointe du couteau doit ressortir sèche)
- Eteindre le four et laisser le gâteau 5 minutes dans le four éteint avant de le sortir.

- Laisser tiédir avant de démouler
- Déguster tiède ou froid accompagné d'une crème anglaise (recette disponible sur www.passionsbycath.fr)

