

Moelleux au chocolat By Cath

 PETRIN Pétrin Concasseur	Nombre 6-8 personnes	<i>Version avec le robot Companion</i>  Cooking By Cath
 FOUET DOUBLE (ou BATTEUR)	Préparation 15 minutes	
 Fouet à double rotation	Cuisson 30 minutes	
Pause --		
		DESSERT

INGREDIENTS :

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

ETAPE N°1

Accessoires :

PETRIN

Paramètres :

Vit.3 / 50°C / 5 mn

- Positionner le pétrin dans la cuve du robot
- Ajouter le chocolat coupé en morceaux et le beurre
- Fermer le couvercle et lancer le robot : Vitesse 3 à 50°C pendant 5 minutes pour faire fondre le chocolat.

ETAPE N°2

Accessoires :

PETRIN

Paramètres :

Vit.6 / -- / 2 mn

- Séparer les blancs des jaunes d'œufs
- Ajouter les jaunes d'œufs dans la cuve du robot ainsi que le sucre.
- Fermer le couvercle et lancer le robot : Vitesse 6 pendant 2 minutes.

ETAPE N°3

Accessoires :

PETRIN

Paramètres :

Vit.5 / -- / 1 mn

- Mélanger soigneusement la farine avec la levure
- Ajouter le mélange farine & levure dans la cuve.
- Verrouiller le couvercle et lancer le robot : vitesse 5 pendant 1 minute.

ETAPE N°4

Accessoires :

FOUET DOUBLE

Paramètres :

Vit.7 / -- / 6 mn

SANS BOUCHON

- Préchauffer le four à 180°C
- Verser la préparation dans un saladier.
- Laver et sécher soigneusement la cuve du robot.
- Positionner le fouet à double rotation dans la cuve (ou à défaut le batteur)
- Ajouter les blancs d'œufs et une pincée de sel
- Verrouiller le couvercle, ôter le bouchon et lancer le robot : vitesse 7 pendant 6 minutes pour obtenir des blancs d'œuf en neige très ferme.

ETAPE N°5

- 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 (24cm de diamètre) et saupoudrer légèrement le fond de farine afin de faciliter le démoulage.
- Verser la préparation dans le moule.
- Faire cuire au four 30mn à 180°C (la pointe du couteau doit ressortir sèche)
- Eteindre le four et laisser le gâteau 5 minutes dans le four éteint.
- Sortir le gâteau et laisser tiédir avant de démouler

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



© Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable