

Recette : DÉLICE AU CHOCOLAT !

Desserts



DÉLICE AU CHOCOLAT !

INGRÉDIENTS

150 grammes de beurre
25 grammes de beurre pour le moule
4 œufs
125 grammes de sucre
200 grammes de chocolat noir
2 cuillères à soupe de farine
100 grammes de poudre d'amandes (facultatif)

PRÉPARATION

1. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.
2. Fouetter vivement les jaunes avec le sucre dans un saladier jusqu'à ce que le mélange mousse.
3. Mettre à fondre le chocolat cassé en morceaux avec le beurre dans une casserole placée au bain marie
4. Incorporer-le au mélange jaunes d'œufs-sucre.
5. Ajouter la farine et les amandes (facultatif).
6. Mélanger.
7. Fouetter les blancs en neige et incorporer-les au mélange (sans trop travailler pour ne pas les casser).
8. Beurrer le moule.
9. Verser la pâte dans celui-ci.

Un Conseil ?

Pour vérifier la cuisson du gâteau : se servir d'une aiguille ou de la pointe d'un couteau, celle-ci doit ressortir un peu humide. Laisser refroidir complètement avant de démouler.

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 20 minutes



C'est à vous de jouer !

Environ 20 minutes
220°C

N'oublier pas de préchauffer votre four !