

Recette : MOELLEUX Á CŒUR DE MA MAMAN !

Desserts



MOELLEUX Á CŒUR DE MA MAMAN !

INGRÉDIENTS

250 grammes de chocolat noir
125 grammes de beurre
8 œufs
1 pincée de sel
150 grammes de sucre en poudre
50 grammes de farine
Sucre glace

PRÉPARATION

1. Couper le chocolat en morceaux et le mettre dans une petite casserole avec le beurre.
2. Faire fondre le chocolat avec le beurre à feu très doux ou au bain marie.
3. Préchauffer le four à **250°C**.
4. Remuer pour obtenir une crème bien lisse.
5. Casser les œufs et séparer les blancs des jaunes.
6. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel.
7. Dans un saladier, mélanger le sucre avec les jaunes d'œufs et battre (au fouet manuel ou électrique) jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
8. Ajouter les blancs en neige, puis le mélange chocolat/beurre fondus et enfin la farine sans cesser de battre.
9. Le mélange doit baisser un peu de volume.
10. Beurrer un moule à manqué de 22 centimètres ou mettre une feuille de cuisson dedans.
11. Verser la préparation.
12. Enfourner : laisser cuire **5 minutes** à **250°C** puis baisser la température à **150°C** pendant **20 minutes**.
13. Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau, la lame doit sortir couverte de chocolat.
14. Sortir le gâteau et le démouler sur une grille à pâtisserie.
15. Saupoudrer-le de sucre glace.

Un Conseil ?
Server-le encore tiède.

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 25 minutes

6 à 8 PERSONNES



C'est à vous de jouer !