



GATEAU AU CHOCOLAT

Ingrédients :

5 œufs
175/180 gr de sucre
50 gr de beurre
100 gr de chocolat noir Nestlé + 1
barrette
1 sachet de sucre vanillé
40 gr de farine (ou 20 g maizena + 20 gr
de farine)

REALISATION :

Séparer les jaunes des blancs et monter les blancs en neige

Mélanger : jaunes + sucre + sucre vanillé + beurre fondu + chocolat fondu + farine

Incorporer les blancs dans le mélange ci-dessus en soulevant sans trop remuer

Verser la préparation dans un moule beurré et fariné

Cuire environ 35 à 40 mn à 175 ° (enfoncez un couteau pour vérifier cuisson)

Démouler le gâteau à l'envers (côté craquelé dessous) et saupoudrer de sucre glace

Une variante style brownie : rajouter une dizaine de noix concassées à la préparation avant d'incorporer les blancs en neige