



GÂTEAU AU CHOCOLAT



Pour 8 à 10 personnes | Préparation 20 mn | Cuisson 25 mn

Ingrédients

- 4 oeufs
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre
- 30 g de maïzena
- 30 g de poudre d'amande
- 200 g de chocolat noir pâtissier 50% de cacao minimum
- 2 c à soupe d'eau



©Elodie Charbonnier

Préparation de la recette

Préchauffer le four à 170°C (thermostat 5/6).

Couper le chocolat en morceaux dans un saladier, ajouter 2 cuillères à soupe d'eau. Faire fondre à feux doux au bain-marie ou au micro-onde (commencer par 1 minute, mélanger puis remettre si besoin).

Ajouter le beurre coupé en morceaux, mélanger. Remettre légèrement à fondre si besoin. La préparation doit être bien lisse et homogène.

Ajouter le sucre, la maïzena et la poudre d'amande, mélanger.

Casser les œufs et séparer les jaunes des blancs. Ajouter les jaunes à la préparation, mélanger.

Battre les blancs en neige très ferme et incorporer délicatement à la préparation.

Beurrer un moule à savarin (un moule rond avec un trou au milieu), verser la pâte et cuire 25 mn.

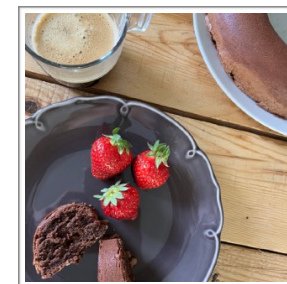
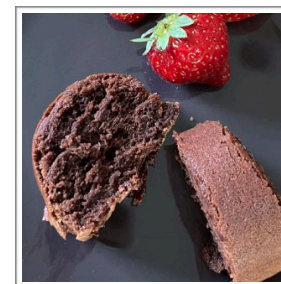
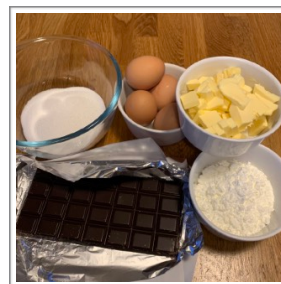
Astuce

Faire fondre le chocolat doucement pour ne pas le « cuire ».

Dégustation : Ce gâteau facile à faire, simple et fondant est parfait en dessert ou pour un goûter, accompagné de fruits frais comme des fraises ou de l'ananas.

Variantes

Vous pouvez remplacer la poudre d'amande par l'équivalent en maïzena, soit 60 g de maïzena au total pour le gâteau.



Informations nutritionnelles

Recette pour 1 gâteau de 600 g, soit 20 morceaux de 30 g.

	Pour 100 g	1 morceau de 30 g
Energie	454 kcal / 1891 kJ	136 kcal / 567 kJ
Protéines	7,3 g	2,2 g
Lipides	29,6 g	8,9 g
<i>dont acides gras saturés</i>	16,9 g	5,1 g
Glucides	37,6 g	11,3 g
<i>dont sucres</i>	29,9 g	9,0 g
Fibres	3,3 g	1,0 g
Sel	0,12 g	0,04 g