

GÂTEAU AU CHOCOLAT



Temps de préparation: 20mn - Temps de cuisson: 45mn - Nombre de portions: 12

Ingrédients:

- 6 Oeufs
- 1 pincée Sel
- 200g Sucre en poudre
- 150g Beurre
- 250g Chocolat noir
- 50g Farine de blé

Préparation:

- Préchauffer le four à 200°: Beurrer un moule rond de 22cm
 - Séparer les blancs des jaunes.
 - Insérer le fouet : Mettre les blancs et le sel puis fouetter 6 min / vitesse 3.5
 - Ajouter 20g de sucre et mélanger 20 sec/ vitesse 3.5
 - Retirer le fouet: Transvaser dans un saladier
 - Mettre 180g de sucre les jaunes d'oeufs et le beurre dans le bol puis cuire 6 min / 70° / vitesse 4.
 - Ajouter le chocolat noir, attendre quelques secondes pour que le chocolat ramollisse puis mélanger 20 sec / vitesse 5.

 - Ajouter la farine et mélanger 10 sec / vitesse 5.
 - Insérer le fouet: Ajouter les blancs en neige et mélanger 15 sec / vitesse 2.5.

 - Transvaser la pâte dans le moule
 - Enfourner 10 à 15 minutes à 200°
- Laisser reposer 5 minutes avant de démouler
Servir tiède ou froid