

## 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