

Gâteau tout chocolat

Côté marché :

280 g de chocolat guanaja de chez Valrhona
280 g de sucre
250 g de beurre
9 jaunes d'oeufs
5 blancs
QS de cacao amer



Faites fondre au bain-marie le chocolat et le beurre. Mixez pendant 5 mn le sucre et les jaunes.

Ajoutez le mélange beurre-chocolat et mixer encore 3 mn, le mélange est très compact.

Ajoutez ensuite les blancs montés en neige ferme.

Versez la moitié du mélange dans un moule à manqué beurré et fariné et cuire 1 h à 170°C.

Laissez refroidir complètement et étalez le reste de la crème sur le dessus.

Saupoudrez de cacao amer.

Se déguste le lendemain à température ambiante.

On peut le congeler.

Cuisine Guylaine

<http://cuisineguylaine.canalblog.com>

