

Gâteau au chocolat hyper fondant façon Inoule



Ingrédients pour 8 personnes:

- 300 g de chocolat noir de pâtisserie
- 2 cuillères à soupe bombées de maïzena
- 50 g de sucre semoule
- 75 g de beurre demi-sel
- 4 oeufs

Ustensiles:

- Un batteur électrique
- Un moule à cake
- Papier aluminium siliconé anti-adhésif

Recette:

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.
3. Faire fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes ou au bain marie et bien mélanger. Ajouter le sucre, les jaunes d'oeufs et la maïzena. Battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
4. Battre les blancs en neige ferme. Les incorporer délicatement à la pâte dans un mouvement de haut en bas avec une maryse pour ne pas "casser" les blancs.
5. Garnir un moule à cake de papier alu siliconé (à défaut, beurrer et fariner le moule).
6. Verser la pâte et mettre au four 20 à 22 mn.
7. Laisser refroidir avant de dévorer.