

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Gâteau de Zoé sans farine

C'est une recette de la fille d'un chef.

Ce chef s'appelle Pierre Jancou du joli bistrot "Racines" à Paris.

Vu sur le magazine "Elle à table" N°61 "spécial fêtes"

- Pour 8 personnes -



6 œufs bio (j'ai pas mis bio mais c'est tout pareil)
200 g de bon chocolat noir
120 g de beurre Bordier demi-sel (j'ai mis celui que j'ai trouvé)
1 tasse de café très serré
80 g de sucre en poudre

Préchauffez le four à 220° C (th 6/7).

Séparez les blancs des jaunes. Battez les jaunes avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Battez les blancs en neige très fermes. Faites fondre le beurre avec le chocolat et le petit café très serré (j'ai préparé une petite tasse expresso).

Incorporez le mélange jaunes-sucre et les blancs en neige, mélangez et versez le tout dans un moule à manqué beurré et fariné ou dans un moule silicone.

Enfournez et faites-le cuire **15 min à 20 min**.

Sortez le gâteau du four, le cœur doit être coulant.