

## MESTABLES DE FETES



Gâteau choco blancs d'oeufs

### Ingrédients

- 5 blancs d'oeufs
- 80 g de sucre en poudre
- 80 g de sucre glace
- 130 g de farine
- 200 g de chocolat
- 10 cl de crème fraîche
- une poignée d'éclats de Daim

**Préchauffer le four T5/6**

**Faire fondre le chocolat avec la crème au micro onde ou au bain marie.**

**Monter les blancs en neige pas trop dure en incorporant les sucres petit à petit, ajouter le chocolat fondu puis la farine tout en remuant.**

**Verser cette pâte dans un moule rectangulaire beurré, pas trop grand, 22x17 pour moi, saupoudrer le dessus des éclats de Daim et faire cuire environ 40 minutes. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau, le gâteau doit être cuit mais un peu coulant.**

**Servir seul ou accompagné de glace .**

<http://mestablesdefetes.canalblog.com>