



Encore une recette au chocolat!!!!J'en raffole.....j'adore le chocolat

Ingrédients:50g de chocolat noir,4 cuillères à soupe de cacao amer,8 oeufs,40cl de lait,100g de sucre en poudre,50g de beurre,50g de farine.

Préparation:

Allumez le four à 180°C.Faire fondre le beurre à feu doux,ajouter la farine en pluie,puis le sucre.Délayer avec le lait et laisser cuire 5 minutes,comme une béchamel mais sucrée.Verser la préparation dans un saladier et ajouter 2 oeufs entiers,le cacao amer et le chocolat rapé.Mélanger bien.Batter les blancs de 6 oeufs et montez les en neige.Incorporer les blancs délicatement et verser cette préparation dans un moule à manqué.Faire cuire 25 à 30 minutes .Démouler le gâteau une fois refroidi et déguster.A manger accompagné d'une crème anglaise,vous vous régalez j'en suis sur!!!!



Ce gateau est divin,telle une mousse qui fond dans la bouche,essayez le vous verrez,vous ne serez pas déçu.



Allez,donnez moi votre assiette,je vous sers.....

