

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

LE GATEAU CHOCOLAT CHOC DE Felder



Pour 6 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 25 min

Ingrédients :

- 200 g de chocolat à 70 % de cacao
- 200 g de beurre
- 4 oeufs
- 160 g de sucre semoule
- 100 g de farine
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

Préchauffez votre four à 200°.

Faites fondre le chocolat dans un récipient placé au bain-marie. Hors du feu, ajoutez le beurre coupé en parcelles et mélangez jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et tiède.

Cassez les oeufs en séparant les blancs des jaunes, Fouettez les jaunes avec le sucre semoule pendant 2 minutes. Versez ce mélange dans le chocolat.

Battez les blancs d'oeufs en neige. Incorporez-les à la préparation à base de chocolat. Ajoutez la farine. Mélangez délicatement à l'aide d'une cuillère en bois.

Beurrez et farinez un moule de 24 cm de diamètre (ou choisir le moule de votre choix). Versez-y la pâte. Glissez le moule au milieu du four. Faites cuire pendant 25 minutes. Laissez le gâteau tiédir à température ambiante. Nappez-le de sauce au chocolat si vous en avez envie.