

Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !

GATEAU INDECENCE CHOCOLAT D'ERYN

Ingrédients :

- 200 g de chocolat noir pâtissier (*ici Nestlé Dessert*)
- 90 g de beurre en dés
- 6 gros oeufs
- 130 g de sucre
- 35 g de farine



Préparation :

1/ Beurrer un moule à manqué de 23 cm de diamètre. Préchauffer le four à 175°C. Fondre le chocolat en morceaux au micro-ondes (*750 W, 3 x 30 secondes en remuant bien entre chaque à la spatule en bois*). Ajouter le beurre en dés, mélanger, remettre au micro-ondes 15 secondes à 750 W. Mélanger à la spatule en bois jusqu'à obtention d'une texture complètement lisse.

2/ Dans un saladier, battre les jaunes d'oeufs avec le sucre longuement, jusqu'à ce qu'ils blanchissent et moussent. Parallèlement, battre les blancs d'oeufs en neige ferme.

3/ Verser les jaunes blanchis dans les blancs en neige puis les incorporer très délicatement, à la maryse, en soulevant bien la masse. Une fois incorporés, ajouter le mélange chocolaté et l'incorporer longuement, très délicatement à la maryse. Une fois la préparation homogène, ajouter progressivement la farine en l'incorporant le plus délicatement possible également.

4/ Verser la préparation dans le moule beurré et enfourner à 175°C pendant environ 25 minutes. Démouler aussitôt à l'envers sur le plat de service et laisser totalement refroidir ~~avant de saupoudrer largement de cacao amer tamisé et de décorer éventuellement au goût.~~

Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !