

Gâteau au Chocolat

Recette du chef Jean-Pierre Billoux tirée du "cahier cuisine de Madame Figaro"

Ingrédients pour 6 à 8 personnes

250 gr de chocolat noir nestlé dessert

8 œufs

180 gr de sucre en poudre

50 gr de farine ou maïzena

125 gr de beurre

Méthode

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie (ou au micro-ondes à demi puissance) et laisser refroidir à température ambiante. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse

Battre les blancs d'œufs en neige bien ferme avec une pincée de sel dans un grand récipient.

Ajouter le mélange sucre-jaunes aux blancs d'œufs en neige, mélanger doucement à l'aide d'une spatule puis rajouter le mélange beurre-chocolat tiédi, additionner en deux fois puis incorporer la farine doucement avec la spatule jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène et qu'il n'y ait plus trace de farine (le mélange retombe un peu)

Cuisson

Préchauffer le four th 6 180°

Disposer une feuille de papier sulfurisé dans le fond d'un moule à charnière puis beurrer le papier et les bords ou beurrer ou non un moule à manquer antiadhésif de 25 cm de diamètre. Verser la préparation dans le moule et enfourner pour 25 minutes maximum, (plutôt 22 minutes avec la cuisson chaleur tournante), le gâteau gonfle et craque à la cuisson c'est normal; Attendre que le gâteau refroidisse un peu avant de le retourner sur un plat, le côté craqué se retrouve au fond comme ça. Décorer avec du sucre glace (ou autre chose)