

DESSERTS

GATEAU AU CHOCOLAT

Budget : abordable
Difficulté : facile
Préparation : 20 min
cuisson : 30 min



INGREDIENTS pour 6 personnes :

- 100g Chocolat
- 200g Sucre en poudre
- 125g Beurre ramolli
- 4 Œufs
- 3c à soupe de poudre d'amande
- 3c à soupe de crème fraîche
- 90g farine
- 1/2c à café de bicarbonate
- une pincée de sel

PREPARATION

- Faire fondre le chocolat au bain marie
- Mettre le sucre dans un saladier, ajouter le beurre ramolli.
- Une pincée de sel, battre au fouet électrique.
- Ajouter 4 jaunes d'œuf, fouetter à nouveau longuement.
- Verser dans ce mélange le chocolat, mélanger à nouveau.
- Ajouter la poudre d'amande, la crème fraîche.
- Mélanger à la cuillère en bois.
- Ajouter 90g, de farine et 1/2c à café de bicarbonate, puis les blancs en neige ferme
- Mettre au four préchauffé. Th 6 (environ 180°C) environ 30'