

Gâteau au chocolat dit "de Ségolène" de Madjy

Pour un moule 24-26 cm :

- 200 g de chocolat noir
- 125 g de beurre
- 125 g de sucre
- 2 c. à soupe de crème de riz (*du complet pour moi*)
- 6 oeufs

Préchauffer le four à 190 °c ,faites fondre le chocolat au bain-marie ~~dans un peu de café (cela allège le gâteau, j'ai mis du lait)~~.

Quand le chocolat est fondu, ajoutez le beurre, puis le sucre. Incorporez les 6 jaunes et la crème de riz.

Montez les blancs en neige ferme.

Versez-les dans la préparation au chocolat et mélangez délicatement.

Versez dans un moule beurré et faites cuire au four pendant 30 à 35 mn. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau pointu enfoncée dans le gâteau, elle doit ressortir sèche.

Pour l'alléger un peu plus on peut remplacer le beurre par de la purée d'amande et le sucre par du sirop de riz ou d'agave



Le monstrueux gâteau au chocolat fondant de Natalie, par Cess

- 200g de chocolat noir
- 200g de beurre
- 250g de sucre
- 5 oeufs
- 1 cuillère à soupe de farine

Préchauffer le four à 190°

Faire fondre ensemble beurre & chocolat

.Ajouter le sucre puis chaque oeuf un par un, en mélangeant bien avec une cuillère en bois.

Terminer en ajoutant la farine.

Verser dans un moule et mettre au four 22 minutes (c'est marqué comme ça et j'ai respecté pile poil mais j'aurais peut-être pu rajouter 2 ou 3 minutes...)

Dernier truc : LE PLUS IMPORTANT ! je sais c'est dur mais vraiment, attendez le lendemain pour le déguster il est vraiment vraiment top après total refroidissement et une nuit au frais car.. ça dégouline grave !!!!

La preuve : la photo du haut a été prise le lendemain et celle ci-dessous le jour même !



"Delicious Chocolatus"... LE GâTeAu au ChoCoLaT de Mahryah

Il est merveilleusement bon, moelleux, fondant... enfin tout ce que vous voulez! Il a eu beaucoup de succès...

- 130g de beurre
- 150g de chocolat noir (Côte d'Or)
- 3 oeufs (blancs et jaunes séparés)
- 5 càs de sucre
- 3 càs de farine
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 càs de crème fraîche
- 1 càc d'extrait de vanille
- 1 càc de sel

Faites fondre le chocolat avec le beurre puis ajoutez la crème fraîche

Battez les blancs en neige. Lorsqu'ils commencent à former des piques, ajoutez 3 càs de sucre et continuez à battre quelques secondes

Fouettez les jaunes avec le sucre vanille, 3 càs de sucre semoule et l'extrait de vanille. Lorsque le mélange blanchit, ajoutez le beurre et le chocolat fondus ainsi que la farine tamisée et le sel.

Incorporez y les blancs en neige

Enfournez 25 minutes à 180° (le mien n'était pas assez cuit mais ça l'a rendu encore plus moelleux, un délice!)



Biscuits coulants au chocolat d'Hélène

Ce dessert est une véritable bombe calorique mais c'est aussi à tomber...

Pour une douzaine de petits biscuits

- 150g de sucre
- 75g de farine
- 140g de chocolat noir
- 140g de beurre mou + 20g pour les moules
- 5 oeufs

Préchauffer le four th.180°C.

Beurrer généreusement les moules (j'ai utilisé des moules à muffins).

Mélanger le sucre et la farine. Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie, ou au micro-ondes, mais tout doucement: le chocolat ne doit pas brûler.

Lorsque le tout est bien fondu, casser les oeufs, les battre et les incorporer au chocolat. Ajouter le mélange farine-sucre.

Répartir la pâte dans les moules beurrés, et glisser les moules au four pour faire cuire 6 à 8 minutes.

La surface des biscuits ne doit plus être liquide, mais elle doit rester souple. Tester la cuisson avec la pointe du couteau: il doit rester de la pâte dessus.

Démouler ces biscuits avec précaution et les manger encore chauds.



Moelleux chocolat au coeur coulant... de Sabine

Pour 2 moelleux :

- 1 oeuf
- 25g. de sucre
- 15g. de farine
- 50g. de chocolat noir
- 50g. de beurre

Préchauffer le four à 200° (ou 180° pour mon four à chaleur tournante).

Dans un saladier, fouetter l'oeuf et le sucre jusqu'à que le mélange blanchisse. Ajouter la farine tamisée et mélanger.

Dans une casserole, à feu doux, faire fondre le chocolat et le beurre. Ajouter cette préparation au saladier.

Répartir dans 2 ramequins (ou 2 moules siliconnés dans mon cas = démoulage plus que facile!) et enfourner pendant 10-12 minutes.

J'ai réservé mes moelleux pendant 3 bonnes heures au frigo avant de les enfourner pendant 10mn exactement. La prochaine fois je les laisserai 1 minute supplémentaire car ils se sont "ouverts" tout seul dans l'assiette.

J'ai servi avec des framboises pour la couleur et de la glace vanille, sinon je trouve cela un tout petit peu écoeurant (mais qu'un tout petit peu...).

On dirait qu'il tire la langue.... :-)



Mi-cuit au chocolat noir et sa compotée d'abricots de Choumie

Pour 4 personnes :

- 80 g de chocolat noir
- 75 g de beurre
- 2 gros œufs
- 80 g de sucre
- 35 g de farine

Pour la compotée :

- 6 abricots
- 1 c à s de sucre de canne
- 1 Sachet de sucre vanillé

Faire la compotée d'abricots : nettoyer et dénoyauter les abricots. Les mettre en morceaux dans une casserole avec le sucre et le sucre vanillé + 1 c à c d'eau. Laisser réduire pendant 10 min. Laisser refroidir la compotée.

Pour les mi-cuits : Faire fondre au bain-marie le chocolat noir et le beurre. Ajouter la farine petit à petit.

Fouettez ensemble le sucre et les œufs. Ajouter le chocolat fondu dans le mélange œufs/sucre en fouettant bien.

Tapiser de papier cuisson 4 cercles à pâtisserie. Les remplir de la préparation au chocolat. Ajouter une noix de compotée au centre de chaque futur mi-cuits.

Mettre au four préchauffé à 180° pendant 10 min.

Sortir du four et laisser refroidir jusqu'à ce qu'il soit possible de toucher les cercles à pâtisserie avec les doigts.

Démouler, mettre sur une assiette et présenter avec la compotée d'abricots.



The Gâteau Au Chocolat Et 8 Oeufs De Ma Mômman par Shinobi

Recette du chef JP Billoux (?) tirée d'un très vieux Figaro Madame (15 ans minimum garanti), gâteau que ma maman nous a fait souvent à ma soeur et moi pour nos propres anniversaires, pour moi c'est le meilleur (je peux le dire c'est pas ma recette ;o), il est très "fondant" mais la texture n'a rien à voir avec un brownie ou "un fondant" au chocolat justement, c'est euuuuuh..... indescriptible

- 250 g de chocolat nestlé noir
- 8 oeufs
- 180 g de sucre en poudre
- 50 g de farine
- 125 g de beurre

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie et laisser refroidir à température ambiante.

Battre les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse

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

Ajouter le mélange sucre-jaunes aux blancs d'oeufs en neige, mélanger doucement à l'aide d'une spatule puis rajouter le mélange beurre-chocolat tiédi, mélanger 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)

Préchauffer le four th 6 180°

Disposer une feuille de papier sulfurisé dans le fond d'un moule à charnières puis beurrer le papier et les bords. Verser la préparation dans le moule et enfourner pour 25 minutes maximum, moi je l'ai laissé 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 une assiette, le côté craqué se retrouve au fond comme ça. Décorer avec du sucre glace (ou autre chose)



<http://aubeurrefendu.canalblog.com/>

Moelleux au chocolat sans gluten de Natacha

Délicieux moelleux! Peut-être un peu trop friable, mais on fait la chasse aux miettes quand on est gourmand!!!!

- 200g de chocolat
- 200g de sucre (j'ai mis un peu moins de 150g)
- 50g de farine sans gluten
- 50g de maïzena (au lieu de 125g de farine)
- 125g de beurre salé en pommade
- 4 oeufs
- 1/2 sachet de levure chimique

Préchauffez votre four à 180°C (th 5/6)

Faites fondre le chocolat avec le beurre. Puis hors du feu, ajoutez la farine et la levure.

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs.

Dans un bol, mélangez les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez-le au chocolat.

Battez les blancs en neige puis les incorporez au mélange chocolat.

Versez dans un moule et mettez au four 30 minutes.



Le gâteau au chocolat très basique de Nathalie

Voici le gâteau au chocolat le plus basique, facile, agréable à cuisiner, délicieux, qui ne salit qu'une casserole, une cuillère et un moule, que je fais presque les yeux fermés et qui est mangé en quelques secondes...

Temps de préparation: 7 mn - Temps de cuisson: 35 à 40 mn

- 250 g de chocolat patissier
- 250 g de beurre
- 250 g de sucre
- 250 g de farine
- 6 oeufs
- 1 sachet de levure

Préchauffez le four à 160°C.

Découpez le chocolat et le beurre en petits dés. Faites les fondre directement dans la casserole sur feu doux. Eteignez le feu.

Ajoutez les ingrédients un par un en mélangeant bien entre chacun. Donc ajoutez le sucre, les oeufs, la farine, peu à peu et la levure.

Beurrez le moule légèrement.

Enfournez 35 à 40 mn à 160°C.

Laissez refroidir 10 mn sur une grille.

Comment le décorer?

Avec une passoire à maille fine, saupoudrez du sucre glace. Si vous avez des pochoirs à gâteau c'est le moment de les utiliser.

Nathalie's personal touch

Lorsque vous beurrez le moule, répartissez une cuillère à soupe de sucre. Versez la préparation au chocolat dans le moule. Enfournez 35 à 40 mn à 160°C.



<http://nathalievalmary.typepad.com/>

THE gâteau au chocolat de Marieandco

A peu près à chaque fois que je rentre chez mes parents, j'ai le droit à "tu nous fais un gâteau au chocolat avant que tu repartes ? Le tien, il est trop bon !" Et cette fois-ci encore, ça n'a pas loupé

Et pourtant, j'ai essayé beaucoup de variations, avec des noix, de la poudre d'amandes, des raisins secs, des morceaux de poires,...

Mais non, la version d'origine est toujours celle réclamée : **chocolat & cannelle**.

Pour 1 gâteau :

- 200 g de chocolat à dessert
- 110 g de beurre
- 4 oeufs
- 80 g de sucre en poudre
- 55 g de cassonade
- 60 g de farine
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 cuillères à café de cannelle en poudre

Faire fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes (ou à la casserole, avec un peu d'eau pour éviter que cela n'attache, si on n'a pas de micro-ondes).

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs. Ajouter le sucre en poudre et la cassonade aux jaunes et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le chocolat fondu. Bien mélanger. Incorporer la farine, puis le sucre vanillé.

Déposer une pincée de sel dans les blancs d'oeufs et les monter en neige. Les ajouter délicatement à la préparation chocolatée. Ajouter les 2 cuillères à café de cannelle en poudre et bien mélanger.

Verser dans un moule à manqué beurré et fariné (ou dans un moule en silicone) et faire cuire pendant 35 minutes dans un four préchauffé à 170°C.

Vérifier la cuisson en plantant la lame d'un couteau au centre du gâteau. Si la lame ressort propre, le gâteau est cuit. Démouler sur une grille et laisser refroidir.



<http://mariecuisineandco.blogspot.com/>

Gâteau au chocolat sans gluten de Provence

L'origine de cette recette, je ne la connais pas car je la réalise depuis des années et il n'y a aucune référence sur mon document. Si quelqu'un la connaît, merci de me la communiquer. Ce dont je suis sûre c'est qu'elle a toujours un énorme succès même en fin de repas, car cette recette est très légère malgré le chocolat. Il n'y a pas de farine, pas de beurre mais des pommes et des amandes. Il faut servir ce gâteau bien frais à la sortie du frigidaire

Pour un moule à manqué (8 personnes)

- 6 oeufs
- 180gr de sucre
- 3 belles pommes
- 180gr d'amandes en poudre
- 180gr de chocolat noir SANS GLUTEN

Préchauffer Le four tH 6

Huiler le moule à manqué

Faire fondre le chocolat cassé en morceaux dans une casserole au bain marie

Eplucher et raper les pommes S

éparer les blancs des jaunes.

Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.

Ajouter ensuite le chocolat fondu, la poudres d'amandes et les pommes rapées

Battre les blancs en neige ferme et les incorporer délicatement au mélange précédent

Verser dans le moule et enfourner pour 25 à 30 minutes GRAND MAXIMUM, c'est le secret du gâteau pour qu'il soit frais et un peu humide lors de la dégustation

Laisser refroidir avant de démouler et conserver au frais.



Gâteaux au chocolat de Kashyle

- 200g de chocolat noir
- 200g de beurre demi sel
- 200g de sucre
- 240g de farine
- 4 oeufs

Faire fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes et je lisser le mélange

Ajouter le sucre et mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien intégré au mélange puis la farine et les oeufs

Cuisson à 180°, 12 minutes pour des minis, 20 environ pour un gros gâteau

Le petit plus : ajouter un demi carré de chocolat au milieu et une cerise amarena sur le dessus (la cuisson les a rendues translucides...)



Passionnement chocolat de Isa

Pour 6 personnes

- 190 g de de de beurre
- 200 g de sucre
- 200 g de chocolat
- 125 g de chapelure fine
- 6 oeufs

Préchauffez votre four th 6. Dans un saladier, mélangez 180 g de beurre ramolli et le sucre.

Faites fondre le chocolat dans une casserole à feu doux ou au micro-ondes à puissance réduite, puis versez-le dans le mélange beurre et sucre.

Séparez les blancs des jaunes d'oeuf. Incorporez les jaunes et la chapelure au mélange.

Montez les blancs en neige et ajoutez les à la pâte. Bien mélanger.

Versez la préparation dans un moule à manqué beurré et enfournez pour 20 minutes.



Mon Gâteau au chocolat de Christiane

- 4 oeufs
- 200g de beurre à température ambiante
- 150g de sucre en poudre (*200g initialement*)
- 200g de chocolat noir
- 50 g de farine
- 1/2 cc d'extrait de café ou de vanille
- 2 cs de cointreau ou de café fort
- 1 pincée de sel

Préchauffer le four à 170°C

Casser les oeufs dans une jatte et les fouetter vivement assez longuement. Le mélange doit être bien mousseux.

Faire fondre le chocolat râpé ou cassé en petits morceaux au bain-marie avec 2 cs d'eau. Lorsqu'il est presque fondu ajouter le cointreau ou le café et l'extrait choisi. Mélanger à la cuillère en bois en incorporant le beurre en petits morceaux. Le mélange doit être bien homogène. Incorporer la préparation aux oeufs en tournant.

Ajouter la farine tamisée et une bonne pincée de sel. Mélanger délicatement.

Beurrer et saupoudrer de sucre un moule à manqué ou utiliser un moule souple.

Verser la préparation et enfourner pour environ 30 min.

Surveiller la fin de cuisson.

Dès que le dessus forme une légère croûte craquelée, le gâteau est cuit. Il doit être pris, mais l'intérieur doit rester humide (*c'est ainsi que je le préfère*), pour qu'il soit bien moelleux. Vérifier avec la pointe d'un couteau qui ne doit pas être souillée, ni trop sèche... Disons, qu'il vaut mieux l'avoir testé plusieurs fois pour le cuire à point, mais surtout selon ses goûts!

A la sortie du four attendre 5 min et démouler.

Servir à température ambiante avec une boule de glace ou une sauce à la vanille ou au café ou encore un coulis de fruits rouges.

On peut aussi incorporer à la pâte quelques framboises fraîches ou des fruits secs et ensuite lorsqu'il est refroidi le découper en carrés (façon brownies)...

Il peut bien sûr être glacé au chocolat ou saupoudré de cacao pour une meilleure finition, mais je le préfère au naturel, accompagné d'une bonne tasse de café!

Ne craignez pas de le laisser rassir un peu...il est encore meilleur le lendemain, si on arrive à résister!



<http://lesbonsplats.canalblog.com/>

Gâteau au chocolat, cardamome, pécan de Edith

Voici un gâteau au chocolat avec un délicieux goût de cardamome et pour ne pas négliger le côté croquant, des noix de pécan viennent apporter leur délicieux parfum.

- 200 g de chocolat noir
- 125 g de farine
- 125 g de sucre
- 5 oeufs moyens ou 4 gros
- 2 pots de Fjord (250 g)
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 80 g de noix de pécan hachées
- 1 c à soupe de cardamome verte pilées

Préchauffer le four T6/7

Dans une casserole à feu très doux faire fondre le chocolat dans les Fjord, bien mélanger.

Battre les jaunes d'oeufs avec les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Piler la cardamome et l'ajouter au mélange farine et levure pour que le mélange soit bien aromatisé.

Mélanger les noix de pécan et le chocolat fondu dans les Fjords pour qu'elles soient bien enrobées.

Monter les blancs en neige.

Mélanger intimement le chocolat et les jaunes d'oeufs sucrés.

Ajouter la farine en pluie au mélange chocolat et jaunes d'oeufs, bien mélanger.

Incorporer les blancs en neige à la spatule délicatement.

Verser la pâte dans un moule à manqué beurré et enfourner pour environ 40

minutes. Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau.

Pour déguster vous pouvez le saupoudrer simplement de sucre glace, le napper de chocolat et, ou, comble de la gourmandise le servir avec de la glace aux noix de pécan au caramel.



<http://mestablesdefetes.canalblog.com/>

Gâteau au chocolat de Fidji

- 125g de chocolat noir
- 25g de beurre
- 5 œufs
- 250g de sucre
- 125g de farine
- 50 g d'eau

Mélanger les jaunes d'œufs au sucre puis incorporer le beurre , le chocolat fondu, la farine et l'eau .

Battre les blancs d'œufs en neige ferme puis les incorporer délicatement au mélange .

Verser dans un moule à manquer beurré .

Cuisson au four moyen (180°C) pendant environ 30 min



Gateau Plume au Chocolat d'Avital

pour un moule américain à tube ou moule à kouglof ou à savarin

- 200g sucre
- 120g farine
- 45g cacao en poudre non sucré
- 1/3 cc bicarbonate de sodium
- 1/4 cc sel
- 55g beurre ramolli
- 1 oeuf **froid**
- 2 blancs d'oeufs **froids**
- 1 cc café soluble expresso
- 1 cc extrait de vanille
- 120ml lait (écrémé si vous voulez) **froid**

Préchauffer le four th 6 (180°C). Huiler très légèrement le moule en forme d'anneau.

Dans un grand saladier, mélanger le sucre avec la farine, le cacao, le bicarbonate et le sel de préférence avec un fouet pour aérer. Ajouter le beurre mou, l'oeuf et les blancs d'oeufs **froids**. Mélanger à l'aide d'un batteur électrique pendant exactement 2 minutes, d'abord à vitesse moyenne puis à grande vitesse dès que les ingrédients secs sont humidifiés.

Dans un petit bol, mélanger le café soluble avec le lait froid et la vanille liquide. Verser ce mélange dans l'appareil précédent et battre à grande vitesse encore 2 minutes.

Verser la pâte dans le moule en égalisant sa surface avec une maryse. Enfourner et cuire environ 35 min.

Note: il est important de ne pas trop cuire le gâteau pour qu'il conserve toute sa légèreté: surveiller à partir de 30 min de cuisson: un cure-dents enfoncé au centre

du gâteau doit ressortir propre.

Poser le moule sur une grille pour refroidir et attendre au moins 10 min avant de démouler. servir nature ou juste saupoudré d'un voile de sucre glace pour une version "légère" et accompagné de crème fouettée nature ou parfumée (vanille, café, etc..) saupoudrée de cacao en poudre pour une version gourmande.



<http://sandrakavital.blogspot.com/>

Gâteau très noir au chocolat tout mascarpone de Lisanka

Il s'agit d'un **gâteau au chocolat sans beurre, avec du mascarpone**, comme un petit clin d'oeil aux origines italiennes de Mamina, une bloggeuse à la fois professionnelle et terriblement humble.

Le **mascarpone** donne une superbe **texture** au gâteau au chocolat. Si vous aimez les **textures compactes, fondantes, roboratives**, ce gâteau est définitivement fait pour vous. Si vous tentez le régime ultime avant les premières neiges et afin de mieux rentrer dans vos combinaisons slims de ski, passez votre chemin! Ou alors, tentez de vous consoler en vous disant que 100 heures intensives de ski brûleront peut-être le centième des calories que représente une part de cette merveilleuse (*était-il vraiment utile de le préciser?*) création!

Pour 8 personnes (un grand moule rond à gâteau et à bords relativement hauts dans mon cas)

Pour le gâteau en lui-même:

- 200 grammes de chocolat 80% de cacao (pour les desserts)
- 70 grammes de sucre
- 500 grammes de mascarpone
- 200 grammes de farine
- 1 sachet de levure chimique

Pour le glaçage: (*là c'est l'explosion calorique littérale, on nage en plein bonheur!*)

- 200 grammes de chocolat noir à dessert
- 200 grammes de sucre glace
- Des petites billes de couleur pour la déco

Préchauffage du four 190°C~

Battez le mascarpone avec le sucre.

Incorporez les jaunes au mascarpone et battez bien à l'aide du batteur.

Faites fondre le chocolat à dessert dans une casserole avec un peu d'eau

Mélangez-le au mascarpone.

Montez les blancs en neige et ajoutez-les délicatement au mascarpone chocolaté.

Incorporez à la pâte précédente la farine et la levure chimique tout en mélangeant bien.

Versez la pâte dans un moule beurré et fariné et hop, au four!

Cuisson 35 à 40 minutes. Surveillez bien. La pointe du couteau doit ressortir à peine sèche. Il vaut mieux que le gâteau soit un peu moins cuit et donc un peu plus coulant que trop cuit!~

Laissez refroidir sur une grille.

Préparez un glaçage avec les 200 grammes de chocolat fondu et le sucre glace. Vous napperez ensuite le gâteau de ce glaçage et saupoudrez de petites billes de couleurs ;



<http://cuisinezenwg.canalblog.com/>

Le gâteau des bois au chocolat d'Irisa

- Un pot de ricotta
- 250 g de crème de châtaignes (déjà sucrée)
- Trois oeufs
- 150 g de chocolat noir (75% de Lindt)
- 40 g de farine fluide
- Fruits des bois acidulés : cassis , groseilles , framboises
- une CàS de radapura

Mélanger aux jaunes d'oeufs , la ricotta , le sucre rapadura , la crème de marron , la farine .

Ajouter le chocolat fondu au bain marie

Incorporer les blancs montés en neige ferme , puis une Cà S de chaque petits fruits très délicatement .

Mettre au four 180° Entre 30 et 40 mns selon votre four (la lame du couteau doit être presque sèche)

Un peu de sucre glace et quelques baies fraîches pour le décor . Proposer la crème anglaise à part .

Je pense que la farine n'était peut-être pas nécessaire à la tenue du gâteau , les fruits des bois ont fait merveille !



La Reine de Saba, adaptée sans blé de Belleble

- 160 g de chocolat noir à 85 % (à 56 %)
- 150 g de beurre demi-sel
- 120 g de sucre (150 g)
- 100 g de farine de riz complet (de blé)
- 4 oeufs
- 1 pincée de sel

Préchauffer le four Th. 5-6 (150-180 °C).

Séparer les blancs des jaunes.

Faire fondre le chocolat avec le beurre.

Hors du feu, ajouter au mélange chocolaté le sucre, la farine et les jaunes d'oeufs un à un.

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Les incorporer délicatement au mélange chocolaté.

Verser la pâte dans un moule à manqué préalablement beurré. Enfourner pendant 25 minutes environ.

C'est délicieux!



L'excellent gâteau au chocolat de Valérie

Pour 8 à 10 personnes

- 250 g de beurre
- 250 g de chocolat
- 250 g de sucre
- 6 œufs dont vous aurez séparé les blancs des jaunes

Faites chauffer le four à 190°C. Faites fondre le chocolat avec le beurre au micro ondes. Battez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à que le mélange blanchisse.

Mélangez les deux préparations. Montez les blancs en neige et incorporez les au mélange chocolaté.

Versez dans le moule et faites cuire pendant 20 minutes environ.

Le gâteau va monter puis retomber, laissant une croûte surélevée sur les bords.

Servez dans un plat, un peu tiède si vous êtes pris par le temps.

