

Moelleux au chocolat

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 75g de chocolat noir à 70% de cacao
- 75g de crème liquide entière
- 55g de beurre
- 45g de cacao en poudre non sucré
- 3 œufs
- 85g de sucre en poudre (1)
- 25g de farine
- 35g de sucre en poudre (2)

Préparation

1. : de chocolat noir à 70% de cacao de crème liquide entière de beurre de cacao en poudre non sucré 3 œufs de sucre en poudre (1) de farine de sucre en poudre (2) Recette : Commencez par préparer une ganache : faites chauffer la crème liquide, puis versez-la sur le chocolat partiellement fondu.

2. Emulsionnez à l'aide d'une maryse ou d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une ganache lisse et brillante.

3. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux, mélangez bien, puis incorporez le cacao.

4. Séparez les blancs des jaunes d'œufs.

5. Fouettez les jaunes avec le sucre (1) pour les blanchir.

6. Incorporez le mélange chocolaté aux jaunes d'œufs, puis ajoutez la farine.

7. Battez les blancs d'œufs en neige avec le sucre (2).

8. Ajoutez-les délicatement au mélange précédent.

9. Versez la pâte dans un moule chemisé de papier sulfurisé ou bien beurré et fariné.

10. Enfournez dans le four préchauffé à 150°C pendant 30 minutes, puis poursuivez la cuisson pendant 45 à 50 minutes à 120°C (si besoin, couvrez le gâteau avec une feuille d'aluminium pour la fin de la cuisson).

11. Laissez refroidir, puis servez le gâteau avec une cuillère de chantilly, un peu de crème anglaise ou encore une boule de glace, et régalez-vous !